

# Restaurant



LYCEE OEHMICHEN  
RESTAURANT PEDAGOGIQUE

## LE COCHEMELET

Période du 12 janvier au  
29 mai 2026



### RESERVATIONS

Par Téléphone : 03.26.69.23.35

Par mail : [resachardonnay@gmail.com](mailto:resachardonnay@gmail.com)

Sur internet : site internet du lycée

# Fonctionnement du restaurant d'application

Le lycée Etienne Oehmichen vous accueille au sein de son restaurant d'application ouvert à la clientèle. Ce restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement de formations hôtelières. Il ne saurait en aucune manière être assimilé à un restaurant commercial de restauration et d'hôtellerie.

**Son objectif est exclusivement pédagogique et vise à :**

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle ;
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle ;
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques professionnelles ;
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

**Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulier différenciant le restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale.**

Les menus sont planifiés au début de l'année scolaire. De ce fait, des impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en cours d'année.

Le restaurant d'application est fermé le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par une équipe de professeurs.

L'organisation de notre restaurant est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

Jours et horaire d'ouverture du restaurant d'application



## RESTAURANT LE COCHELET

**Déjeuners : du lundi, mardi et jeudi**

Accueil des clients à **12h00**, au plus tard **12h20**

Fin de repas **13h30**

**Les horaires sont régis par des impératifs :**

**Scolaires** : nos élèves ont des cours auxquels ils doivent impérativement participer, le matin à 8 h et après le service du déjeuner à 14H00.

**Nous vous remercions de votre compréhension.**

### Modalités

Contraintes pédagogiques

Les capacités par repas sont établies par les professeurs, pour des raisons pédagogiques. La personne prenant la réservation ne peut pas les dépasser sans leur accord.

Pour les réservations de plus de 8 couverts, le professeur en charge du service, pour des raisons pédagogiques pourra scinder le groupe en plusieurs tables.

Les menus sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.

Le règlement des repas peut s'effectuer par carte bleus, chèque et espèces.

## Déjeuner du lundi 12 janvier



10.00 €

RESTAURANT  
COMPLET

## Déjeuner du jeudi 15 janvier

10.00 €

Salade Cajun

\*\*\*\*

Bœuf Bourguignon poêlée de courgette

\*\*\*\*

Beignet aux pommes

## Déjeuner du lundi 19 janvier

10.00€

Brick de chèvre au miel

\*\*\*\*

Poulet Basquaise, purée  
mousseline

\*\*\*\*

Fromage blanc ou salade de  
fruits

## Déjeuner du jeudi 22 janvier

Filet mignon  
sauce forestière purée  
mousseline

\*\*\*\*

Flan chocolat

8.50 €



## Déjeuner du lundi 26 Janvier



8.50 €

Endive au jambon

\*\*\*\*

Panacotta exotique, gâteau  
au yaourt

## Déjeuner du jeudi 29 janvier

Soupe à l'oignon

\*\*\*\*

Sauté de porc au curry, riz

\*\*\*\*

Fromage Blanc coulis de fruits rouges

10.00 €

## Déjeuner du lundi 02 février

10.00 €

Salade d'endives aux noix

\*\*\*\*

Rougail saucisse, riz

\*\*\*\*

Crème renversée

## Déjeuner du jeudi 05 février

Crostini

\*\*\*\*

Escalope milanaise, pates sauce tomate

\*\*\*\*

Tiramisu

10.00€

## Déjeuner du lundi 09 février



céleri rémoulade

\*\*\*\*

Dos de cabillaud en papillote gratin de  
choux fleur

\*\*\*\*

Crumble au fruits rouges

## Déjeuner du jeudi 12 février



Dos de cabillaud façon  
crumble

Gratin de courgette

\*\*\*\*

Gâteau marbré et sa crème  
anglaise

## Déjeuner du lundi 02 mars



## Déjeuner du jeudi 05 mars

Salade piémontaise

\*\*\*\*

Piperade Omelette

\*\*\*\*

Crème renversée au caramel





## Déjeuner du lundi 09 mars



Concombre vinaigrette

\*\*\*\*

Tagliatelle carbonara

\*\*\*\*

Compote pomme framboise gâteau au  
yaourt

## Déjeuner du jeudi 12 mars

**Menu Chef d'œuvre**

**Menu en cours d'élaboration**



## Déjeuner du lundi 27 avril



## Déjeuner du jeudi 30 avril



*Menu*



## Déjeuner du lundi 04 mai



Cake aux olive et lardons

\*\*\*

Sauté de veau et choux fleur

\*\*\*

Gâteau marbré crème anglaise

Menu



## Déjeuner du jeudi 07 mai



Menu



## Déjeuner du lundi 11 mai l



Tomate Mozzarella

\*\*\*

Frittata jambon fromage et salade

\*\*\*

Pêche Melba

Menu



## Déjeuner du jeudi 14 mai

QUAND C'EST FÉRIÉ  
C'EST FERMÉ!

## Déjeuner du lundi 18 mai



Salade à la Grecque

\*\*\*

Boulette sauce tomate, riz

\*\*\*

Flan chocolat

Menu



## Déjeuner du jeudi 21 mai



Menu

