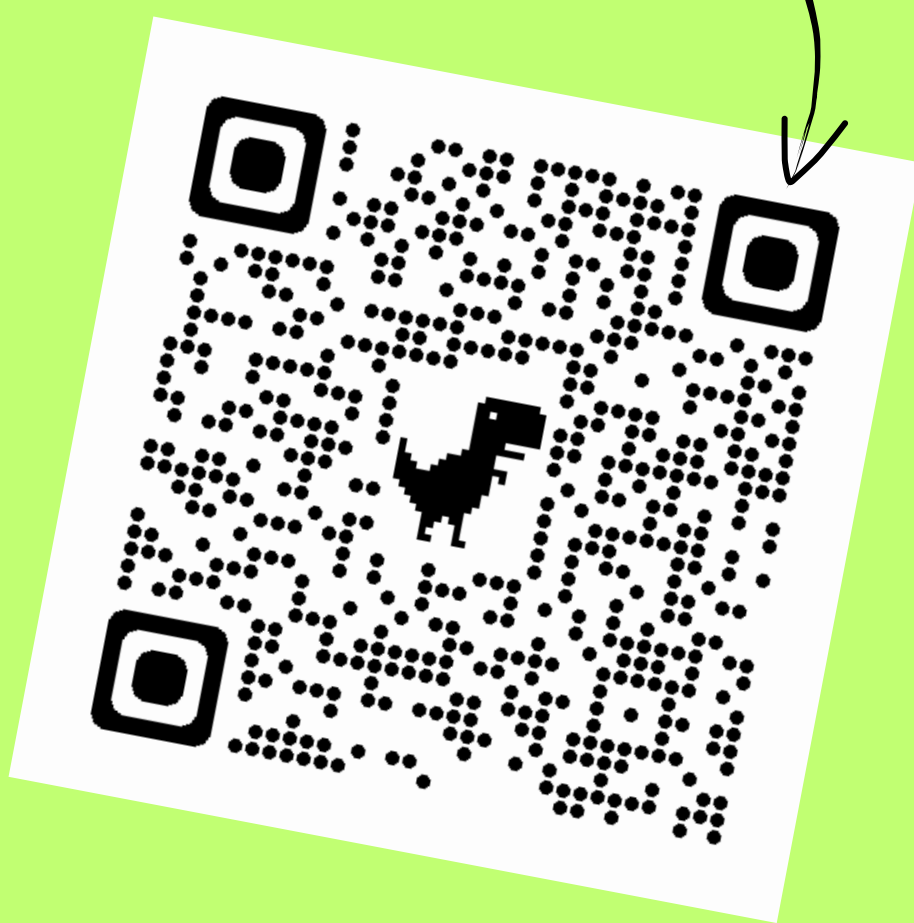


**MENUS DU
RESTAURANT
GASTRO
MIDI
12H00**

**MARS / AVRIL
2026**



**Réservez dès maintenant via
notre site internet:**

**[http://lycee-francois-rabelais-
dugny.fr/](http://lycee-francois-rabelais-dugny.fr/)**



BTS MHR
Lycée F. Rabelais - 93 Dugny



RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES 2026



LA TAVERNE ALSACIENNE

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE - DUGNY 2026

MARDI 17 À JEUDI 19/03

Flamenkuches, choucroutes, kouglof
Munster et autres spécialités
Bières artisanales et vins d'Alsace

MARDI 31/03 À JEUDI 2/04

Mezze, couscous, kebab maison
Salon de thé aux décors berbères



MARDI 14 À JEUDI 16/04

Street food chinoise, japonaise,
océanienne et thaïlandaise
Izakaya saké, shochu et awamori



Les restaurants éphémères sont des concepts de restauration développés par les étudiants de BTS MHR en collaboration avec les élèves de Bac STHR. Durant 3 jours, ils proposent une carte des mets et des boissons spécifiques dans une ambiance thématique.

Menus à 17€ hors boissons



Lundi 09 mars 2026

restaurant fermé

Mardi 10 mars 2026

“Créations sans frontières”

Croquette de chou fleur et mimolette
vieille, Sauce yaourt aux épices et herbes

-

Darne de saumon grillée, hollandaise à
l’oseille, pomme de terre et oignons
rouges rôtis

-

Plateau de Fromages

-

Brioche perdue aux pommes, beurre de
cacahuètes

Mercredi 11 mars 2026

“Les boissons d'abord”

Crème de topinambour et noisette, oeuf
mollet croustillant

-

Lieu jaune entier rôti, jus aux fruits de mer,
riz pilaf aux éclats de noisettes et herbes

-

Plateau de fromages

-

Baba crème vanille-mascarpone et fruits
frais

Jeudi 12 mars 2026

Restaurant fermé

Vendredi 13 mars 2026

“America Latina”

Toast de pain de maïs, et
truite fumée

-

Tiradito de daurade

-

Burger de veau façon "Smash",
galette de pomme de terre et
ketchup maison

-

Plateau de fromages

-

Cheesecake léger citron vert /
spéculoos



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 16 mars 2026

Falafel aux herbes fraîches, sauce citronné

-

Salade de fenouil, orange et grenade, vinaigrette au cumin et huile d'olive

-

Agneau en croûte d'herbes, pommes de terre safranée et salade de boulgour aux herbes

-

Plateau de fromages

-

Sorbet fleur d'oranger, salade d'agrumes à la menthe fraîche, madeleine amande et miel

Mercredi 18 mars 2026

Concept de restauration

“La Taverne alsacienne”



Jeudi 19 mars 2026

Concept de restauration

“La Taverne alsacienne”



Vendredi 20 mars 2026

Aumonière de crevettes, vermicelle de riz, sauce chili thai

-

Léché de tigré exotique, mangue, avocat, fine tranche de dorade royal, huile verte

-

Poulpe grillée, crémeux maïs, baby corn, sauce bisque tamarin, satini d'aubergine fumée (à côté)

-

Plateau de fromages

-

Pré-dessert tangyuan (mini boule de riz, sésame noir) infusion florale d'osmanthus

-

Flan cardamome, mangue, coco rapé

Mardi 17 mars 2026

Restaurant fermé



BTS MHR
Lycée F. Rabelais - 93 Dugny

RESTAURANTS
ÉPHÉMÈRES 2026

Bières
artisanales

Choucroute

Flammekueche

Kouglof

Munster

Vins
d'Alsace

LA TAVERNE
ALSACIENNE

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE - DUGNY 2026

Mardi 17/03 diner
Mercredi 18/03 déjeuner
Jeudi 19/03 déjeuner

Restaurant d'application Lycée François Rabelais
93440 DUGNY

Les restaurants éphémères sont des concepts de restauration développés par les étudiants de BTS MHR en collaboration avec les élèves de Bac STHR. Durant 3 jours, ils proposent une carte des mets et des boissons spécifiques dans une ambiance thématisée.



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 23 mars 2026

Piquillo farci au fromage frais et herbes
-
Soupe douce de poisson à la tomate et ail rôti,
croûtons safranés
ou
Raviole ouverte aux coquillages
-
Axoa de veau mijoté aux poivrons doux, pommes
de terre rôties au romarin
ou
Baeckeofe de poissons
-
Plateau de fromages
-
Gâteau basque vanillé et son coulis de cerises

Mardi 24 mars 2026

Asperge sauce hollandaise pickles de
légumes
-
Filet de daurade, sauce vin blanc, haricot
blanc et déclinaison de légumes (carotte,
brocoli, chou fleur)
-
Plateau de fromages
-
Tartelette au chocolat

Mercredi 25 mars 2026

Restaurant fermé

Jeudi 26 mars 2026

Poireaux vinaigrette au nori,
escabèche
-
Daube de bœuf aux tomates
confites, pommes dauphine et sa
sauce au piment d'espelette
-
Plateau de fromages
-
Chariot de desserts

Vendredi 27 mars 2026

“Influence d'Afrique”

Accra de patate douce et piment doux,
espuma de yaourt à la menthe
-
Sambusa dorée au poulet épicé,
émulsion acidulée à la tomate et
coriandre
-
Tajine d'agneau aux légumes racines,
citron confit et coriandre fraîche
-
Plateau de fromages
-
Gâteau moelleux carotte – cannelle –
orange, mousse légère au citron vert

Menus à 17€ hors boissons



Lundi 30 mars 2026

restaurant fermé

Mardi 31 mars 2026

restaurant fermé

Mercredi 01 avril 2026

“Concept de restauration”

Médina



Jeudi 02 avril 2026

“Concept de restauration”

“Médina”



Vendredi 03 avril 2026

“Excursion polonaise”

Mini pierogi frits au fromage fumé,
crème ciboulette

-

Carpaccio de betterave rouge,
vinaigrette à la framboise, copeaux
d'oscypek

-

Magret de canard rôti, purée de céleri,
jus au miel et à l'aneth

-

Plateau de fromages

-

Sorbet pomme-verveine
Sernik revisité avec gelée de fruits
rouges

BTS MHR
Lycée F. Rabelais - 93 Dugny



**RESTAURANTS
EPHEMERES** 2026

Mezze
Couscous
Kebab



Médina

Salon
de thé
Cocktails

Mardi 31/03 dîner
Mercredi 1/04 déjeuner
Jeudi 2/04 déjeuner

Restaurant d'application Lycée François Rabelais
93440 DUGNY





Les restaurants éphémères sont des concepts de restauration développés par les étudiants de BTS MHR en collaboration avec les élèves de Bac STHR. Durant 3 jours, ils proposent une carte des mets et des boissons spécifiques dans une ambiance thématisée.



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 06 avril 2026

Restaurant fermé

Mercredi 08 avril 2026

Restaurant fermé

Jeudi 09 avril 2026

Asperge - tuile Parmesan -
écume

-

Carré d'agneau en croûte
d'herbes et ses pommes de terre
primeur - jus de cuisson au
cumin et au citron

-

Plateau de fromages

-

Nougat glacé - coulis de fruits
rouges

Mardi 07 avril 2026

Légumes à la Grec, sauce aux agrumes
crumbles d'olives noir et tagète

-

Pièce du boucher, pommes sautées à
crues, sauces aux poivres

Ou

Filet Dorade, risotto légumes printaniers
glacés sauce vierge

-

Plateau de fromages

-

Palets bretons, fraise et crème montée et
crème anglaise

ou

Déclinaison de choux à la crème

Vendredi 10 avril 2026

Influences d'Asie/d'Océanie

-

Mini brochette de poulet satay,
émulsion de cacahuète citronnée

-

Pad-thaï aux crevettes et sésames

-

Carré d'agneau mariné au miso et miel,
polenta crémeuse au lait de coco,
mélanges de légumes

-

Plateau de fromages

-

Lamington revisité : entremet passion
mangue et sorbet au yuzu

Menus à 17€ hors boissons



Lundi 13 avril 2026

Mini-tartelette de radis et fromage frais au citron
vert

-

Raviole ouverte de petits pois et fèves, émulsion
à la coriandre

Ou

Ficelle picarde et salade verte

-

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz créole aux
petits légumes

Ou

Risotto crémeux aux asperges blanches et pesto
parmesan basilic, éclats de noix grillées,
légumes croquants

-

Plateau de fromages

-

Parfait glacé à la coco, compoté tiède de rhubarbe
et crumble amande.

Mercredi 15 avril 2026

“Food market asiatique”



Jeudi 16 avril 2026

“Food market asiatique”



Vendredi 17 avril 2026

“Echos du Mékong”

-

Mini brochette de crevette, sauce cacahuète

-

Soupe Tom Yam royale aux fruits de mer

-

Lotte vapeur, curry vert léger, jeunes légumes
croquants

-

Fromages

-

Sorbet coco-citronnelle

-

Dôme mangue-passion, biscuit croustillant au sésame
noir

Mardi 14 avril 2026

Restaurant fermé

BTS MHR
Lycée F. Rabelais - 93 Dugny



RESTAURANTS
ÉPHÉMÈRES 2026

Cuisines
asiatiques

Océanie
Japon
Chine
Thaïlande



Food market
asiatique

Izakaya
Saké, Shochu et Awamori

Mardi 14/04 dîner
Mercredi 15/04 déjeuner
Jeudi 16/04 déjeuner

Restaurant d'application
Lycée François Rabelais
93440 DUGNY





Les restaurants éphémères sont des concepts de restauration développés
par les étudiants de BTS MHR en collaboration avec les élèves de Bac STHR.
Durant 3 jours, ils proposent une carte des mets et des boissons spécifiques
dans une ambiance thématisée.



Informations

Madame, Monsieur,

Elèves et professeurs seront heureux de vous accueillir prochainement dans les restaurants d'application du Lycée des métiers de l'Hôtellerie de DUGNY. Vous y trouverez un cadre adapté dans lequel chacun s'efforcera d'acquérir ou de transmettre des réflexes d'accueil, de qualité culinaire et de service dans la plus pure Tradition Hôtelière Française.

Une certaine modestie et une grande honnêteté nous imposent cependant de vous informer que ce lieu n'est pas une enseigne commerciale mais bien une Ecole.

Dans ces « salles de classe » pas de tableau ni de sonnerie pour annoncer la fin des cours, mais un rapprochement des nécessités de la profession et de la réalité de la formation pour lequel vous êtes nos partenaires indispensables !

Votre tenue vestimentaire, vos relations avec nos élèves et leurs professeurs, le respect des horaires de service asservis aux emplois du temps des élèves et des professeurs (heure d'arrivée souhaitée pour le déjeuner de 12H00 à 12H15 et pour le dîner de 19h00 à 19H15 et heure de départ à 14H et 21H30), permettront aux enseignants de mener à bien leur mission et aux élèves de bénéficier des meilleures conditions d'apprentissage.

En effet, la séance de travaux pratiques est un acte pédagogique qui doit naturellement s'inscrire dans le cadre des programmes scolaires. Les prix pratiqués n'intègrent ni les charges, ni l'adaptabilité des heures d'ouvertures auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et l'établissement s'interdit toute forme de publicité.

De plus, les éventuelles variations qualitatives et quantitatives des prestations s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants d'application.

Alors, nous comptons sur votre complicité et votre indulgence, sans oublier que les situations que vous vivrez sont autant d'expériences pour vous-mêmes, nos élèves et ... peut-être vos enfants ! La construction de leur avenir professionnel en dépend, et vous participerez ainsi activement au rayonnement et à la réputation de notre Lycée des Métiers.

Merci pour votre confiance et votre fidélité.

La Proviseure
H Lebas

Attention : les prix du restaurant peuvent évoluer (soumis aux votes du C.A. de l'établissement)
Aucun paiement en espèces, privilégier vos règlements en C.B ou chèque.

