



Mesdames, Messieurs,

C'est avec plaisir que nous vous communiquons une première session des menus de notre restaurant d'application.

La nature pédagogique de notre restaurant d'application impose le respect de quelques règles ainsi que le droit à l'erreur pour les élèves et apprentis qui sont en formation.

Les menus communiqués sont liés aux impératifs pédagogiques de formation et ne peuvent être modifiés.

Le restaurant « Le LHIL aux Saveurs » est ouvert le midi ; le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi (arrivée 12h/12h15, départ 14h00), en soirée ; le mardi, jeudi et vendredi (arrivée 19h/19h15, départ 21h30).

Les différences tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère pédagogique des formations. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration. Ils ne peuvent correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Les menus sont consultables sur notre site. Les réservations s'effectuent uniquement en ligne sur le site <https://www.lhil.fr/> via notre partenaire Zenchef.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir.

Gastronomiquement vôtre.

L'équipe pédagogique

MENU RESTAURANT APPLICATION MIDI / SOIR - MARS -AVRIL 2026

Nouveaux tarifs en vigueur dès le 15 septembre 2025

Dejeuners: 20€ hors boissons

Diners: 25€ hors boissons

SEMAINE DU 02/03/2026					
	lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
MIDI		Planche de charcuteries -- Navarin d'agneau printanier -- Crêpes Suzette	Œuf parfait, velouté de topinambour -- Cochon de lait farci -- Assiette de fruits exotiques		Oeuf farci chimay -- Pavé de boeuf au poivre, gratin dauphinois, sauce poivre -- Fan parisien
SOIR					Revisite de la pastilla -- Râble de lapin aux saveurs marocaines, déclinaison de semoule -- Basboussa, crèmeux orange et cannelle en mille feuilles

SEMAINE DU 09/03/2026					
	lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
MIDI					Examen. Menu non diffusé

SOIR					Ravioles crevettes coriandre, légumes croquants, bouillon Thaï -- Râble de lapin laqué, nems shitakés, riz sauté façon cantonnais, jus corsé Timut -- Dacquoise et dôme coco, crémeux passion, sorbet mangue
------	--	--	--	--	--

SEMAINE DU 16/03/2026					
	lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
MIDI		Planche de charcuteries -- Navarin d'agneau printanier -- Crêpes Suzette	Potage façon minestrone -- Suprême de volaille, coulis de crustacé -- Tropézienne		Aumônière picarde au Maroilles -- Carbonade flamande, endives braisées, purée de pomme de terre -- Café gourmand
SOIR					Conchas borrachas ou carpaccio de Saint Jacques à la vodka -- Râble de lapin au lait de coco et épices, crémeux de polenta -- Pastel tres leches, chocolat épicé et fruits

SEMAINE DU 23/03/2026					
	lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
MIDI		Crêpe océane -- Poulet vallée d'Auge purée -- Dessert surprise	Assiette de charcuteries -- Côte de bœuf, sauce béarnaise -- Tartelette granny	Service susatzkalification service en interne menu a definir Echange Bonn Lhil	Examen Menu non diffusé
SOIR		AB :Toast de Rocamadour miel et herbes -- Assiette landaise à notre façon, gésiers, magret fumé et foie gras au rendez vous -- Tournedos à la Bordelaise et sa garniture. -- Boissons chaudes servies avec spécialités d'aquitaine			soirée créativité de fin d'année Thème surprise

SEMAINE DU 30/03/2026					
	lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
MIDI		Crêpe océane -- Poulet vallée d'Auge purée -- Dessert surprise	AB :Goujonnettes de merlan, sauce tartare -- Raviole d'escargots, bouillon d'herbes -- Entrecôte double, sauce béarnaise -- Litchis flambés, entremets exotique		Tartare de saumon -- Pavé de sandre au chorizo embeurré de chou -- Forêt noire
SOIR		AB : Tapas aux anchois -- Pimiento del piquillo farci à la brandade de morue. -- Magret de canard en deux cuissons -- Croquant, noisette, mousse à la cerise – griottes flambées		Œuf poché à la Florentine Soupe et Rouille Sétoise -- Cassolette de haricots confits à la tomate et saucisse de Toulouse -- Assiette de fromages -- Crèmes brûlées	

SEMAINE DU 06/04/2026					
	lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
MIDI		CCF SERVICE TPRO Menu non diffusé	BRUNCH -- Vous avez la possibilité d'arriver à 10h pour la partie Petit-déjeuner	CCF SERVICE TPRO Menu non diffusé	
SOIR					

Vacances scolaire du 13 AVRIL AU 26 AVRIL

La période des examens s'effectuera sur les mois de mai et juin, les services seront ouverts de façon ponctuelle et aucun menu ne sera diffusé.

