



LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE
Restaurants Pédagogique et d'Application
Année Scolaire 2023 - 2024

Informations et réservations auprès de l'accueil du Lycée,
les lundis, mardis, jeudis, vendredis de 8h à 17h et le mercredi matin de 8h à 12 h
Téléphone : 04 75 39 13 64



Rhône-Alpes



Les repas sont produits et servis par les élèves du lycée dans le cadre de leur formation.

Nous vous remercions de respecter ces horaires : Déjeuner à 12 h 15 / 14 h 15 - Dîner à 19 h 15 / 21 h 30

**ATTENTION : LE LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE EST PLACE EN "URGENCE ATTENTAT", (niveau 3 du Plan VIGIPIRATE)
L'ACCUEIL DU PUBLIC AU PORTAIL SE FERA UNIQUEMENT SUR LES CRENEAUX HORAIRES SUIVANTS,
LE MIDI : DE 12H15 à 12H30 ET LE SOIR : DE 19H15 à 19H30**

RESTAURANT D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024 LE SOIR

Mardi 16 janvier 2024 au soir
Classes de Première Bac Pro Cuisine
et Première Bac Pro Commercialisation et Service

Menu à 25 Euros (hors boissons)

(Cocktail du jour et boissons chaudes comprises)

Entrée

Salade au chèvre chaud

Plat

Poivrade de chevreuil
Pates fraîches

Dessert

Tarte aux poires et amandes



Jeudi 18 janvier 2024 au soir
Classes de Terminale Bac Pro Cuisine
et Terminale Bac Pro Commercialisation et Service

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Mise en bouche

Cappuccino de pommes de terre et Munster

Entrée

Pâté Lorrain

Plat

Choucroute Terre et Mer

Dessert

Assiette d'hiver à la liqueur de pain d'épices

*Les menus proposés peuvent être modifiés
en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnement, veuillez nous en excuser.*



*Pour information (note de service n°95-249 du 07/11/95 - BOEN n°43 du 23/11/95) :
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le
caractère purement pédagogique de ces restaurants. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont
soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.*



LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE
Restaurants Pédagogique et d'Application
Année Scolaire 2023 - 2024

Informations et réservations auprès de l'accueil du Lycée,
les lundis, mardis, jeudis, vendredis de 8h à 17h et le mercredi matin de 8h à 12 h
Téléphone : 04 75 39 13 64



Rhône-Alpes



Les repas sont produits et servis par les élèves du lycée dans le cadre de leur formation.

Nous vous remercions de respecter ces horaires : Déjeuner à 12 h 15 / 14 h 15 - Dîner à 19 h 15 / 21 h 30

**ATTENTION : LE LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE EST PLACE EN "URGENCE ATTENTAT", (niveau 3 du Plan VIGIPIRATE)
L'ACCUEIL DU PUBLIC AU PORTAIL SE FERA UNIQUEMENT SUR LES CRENEAUX HORAIRES SUIVANTS,
LE MIDI : DE 12H15 à 12H30 ET LE SOIR : DE 19H15 à 19H30**

RESTAURANT PEDAGOGIQUE « LA MINE D'ARGENT »
RESTAURANT D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024, LE MIDI

Mardi 16 janvier 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classe de Seconde FMHR

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Brick au roquefort et poire caramélisée

Plat

Echine de porc sautée, sauce moutarde

Pommes de terre au four et salade verte

Dessert

Crêpes au chocolat



Vendredi 19 janvier 2024, midi

Restaurant d'Application « La couronne d'Argent »

Classes de Terminale CAP Cuisine et de CAP HCR

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Mousse d'avocat au saumon fumé

Plat

Poulet rôti

Pommes pont-neuf,

Fagot d' Haricots Verts, flan de carottes

Dessert

Buffet de desserts

Page 2/4

*Les menus proposés peuvent être modifiés
en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnement, veuillez nous en excuser.*

Pour information (note de service n°95-249 du 07/11/95 - BOEN n°43 du 23/11/95) :

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.





LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE
Restaurants Pédagogique et d'Application
Année Scolaire 2023 - 2024

Informations et réservations auprès de l'accueil du Lycée,
les lundis, mardis, jeudis, vendredis de 8h à 17h et le mercredi matin de 8h à 12 h
Téléphone : 04 75 39 13 64



Rhône-Alpes



Les repas sont produits et servis par les élèves du lycée dans le cadre de leur formation.
Nous vous remercions de respecter ces horaires : Déjeuner à 12 h 15 / 14 h 15 - Dîner à 19 h 15 / 21 h 30

**ATTENTION : LE LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE EST PLACE EN "URGENCE ATTENTAT", (niveau 3 du Plan VIGIPIRATE)
L'ACCUEIL DU PUBLIC AU PORTAIL SE FERA UNIQUEMENT SUR LES CRENEAUX HORAIRES SUIVANTS,
LE MIDI : DE 12H15 à 12H30 ET LE SOIR : DE 19H15 à 19H30**

RESTAURANT PEDAGOGIQUE « LA MINE D'ARGENT »
RESTAURANT D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024, LE MIDI



Lundi 22 janvier 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classe de Première CAP

Menu à 16 Euros

(Cocktail du jour et boissons chaudes comprises)

Bar à soupe

Veloute Dubarry, Soupe à l'oignon

Soupe de lentilles et saucisses, Potage Saint Germain

Dessert

Café ou Thé gourmand

Mardi 23 janvier 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classes de Seconde FMHR

Menu Snacking

16 Euros (boissons comprises)

Entrée

Salade Coleslaw

Plat

Hot dog et ses garnitures, Frites

Dessert

Tarte aux pommes

Vendredi 26 janvier 2024, midi

Restaurant d'Application « La couronne d'Argent »

Classes de Terminale CAP Cuisine et de CAP HCR

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Salade "Terre et Mer"

Plat

Steak au poivre

Frites maison, Embeurrée de choux

Dessert

Buffet de desserts



Page 3/4

*Les menus proposés peuvent être modifiés
en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnement, veuillez nous en excuser.*

Pour information (note de service n°95-249 du 07/11/95 - BOEN n°43 du 23/11/95) :

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.





LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE
Restaurants Pédagogique et d'Application
Année Scolaire 2023 - 2024

Informations et réservations auprès de l'accueil du Lycée,
les lundis, mardis, jeudis, vendredis de 8h à 17h et le mercredi matin de 8h à 12 h
Téléphone : 04 75 39 13 64



Rhône-Alpes



Les repas sont produits et servis par les élèves du lycée dans le cadre de leur formation.

Nous vous remercions de respecter ces horaires : Déjeuner à 12 h 15 / 14 h 15 - Dîner à 19 h 15 / 21 h 30

**ATTENTION : LE LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE EST PLACE EN "URGENCE ATTENTAT", (niveau 3 du Plan VIGIPIRATE)
L'ACCUEIL DU PUBLIC AU PORTAIL SE FERA UNIQUEMENT SUR LES CRENEAUX HORAIRES SUIVANTS,
LE MIDI : DE 12H15 à 12H30 ET LE SOIR : DE 19H15 à 19H30**

RESTAURANT PEDAGOGIQUE « LA MINE D'ARGENT »
RESTAURANT D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024, LE MIDI

Lundi 29 janvier 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classe de Première CAP

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Salade Waldorf

Plat

Sauté de dinde aux champignons,

Riz pilaf

Dessert

Flan caramel



Mardi 30 janvier 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classes de Seconde FMHR

Menu Snacking

16 Euros (boissons comprises)

Entrée

Salade Coleslaw

Plat

Hot dog et ses garnitures, Frites

Dessert

Tarte aux pommes



Vendredi 2 février 2024, midi

Restaurant d'Application « La couronne d'Argent »

Classes de Terminale CAP Cuisine et de CAP HCR

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Tomate "Pescadou"

Plat

Goujonnettes de merlan sauce tartare

Pommes duchesse, Flan de carottes au cumin

Dessert

Buffet de desserts

Page 4/4

*Les menus proposés peuvent être modifiés
en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnement, veuillez nous en excuser.*



Pour information (note de service n°95-249 du 07/11/95 - BOEN n°43 du 23/11/95) :

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.