



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

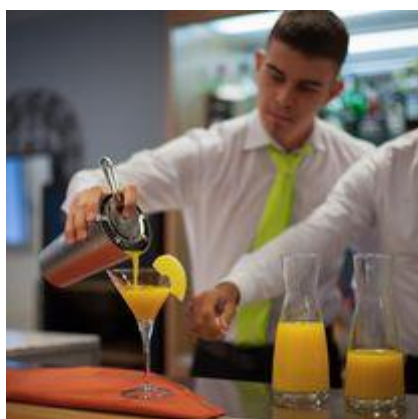


Les repas sont produits et servis par les élèves du lycée dans le cadre de leur formation.
Nous vous remercions de respecter ces horaires : Déjeuner à 12 h 15 / 14 h 15 - Dîner à 19 h 15 / 21 h 30

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 FEVRIER 2024, LE MIDI



Lundi 5 février 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classe de Première CAP

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Salade au chèvre chaud

Plat

Poulet rôti

Pommes sautées

Dessert

Œufs à la neige, tuiles

Mardi 6 février 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classes de Seconde FMHR

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Salade de gésiers

Plat

Merlan sauté meunière, Riz Pilaf

Dessert

Brioche à la crème de noisettes façon pain perdu

Vendredi 9 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

*Roulés de jambon au fromage frais et fines herbes,
Sauce moutarde à la crème*

Plat

*Navarin d'agneau aux deux pommes
Choux de Bruxelles au lard*

Dessert

Buffet de desserts



*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 FEVRIER 2024, LE MIDI

Lundi 12 février 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classe de Première CAP

Nouvel an chinois

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Cocktail

Entrée

Soupe asiatique aux crevettes

Plat

Nouilles sautées porc et gingembre

Dessert

Panna cotta coco mangue



Mardi 13 février 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classes de Seconde FMHR

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Salade de gésiers

Plat

Merlan sauté meunière, Riz Pilaf

Dessert

Brioche à la crème de noisettes façon pain perdu



Vendredi 16 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

Salade exotique

Plat

Fricassée de volaille à l'ancienne

Dessert

Buffet de desserts

Page 2/2

*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.