



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 MARS 2024 LE SOIR

Mardi 12 mars 2024 au soir
Classes de Première Bac Pro Cuisine
et Première Bac Pro Commercialisation et Service

Examen classe de première Bac Pro
Commercialisation et Service

Réservation, en tables de 2 ou 4 couverts uniquement

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Mise en bouche

Velouté de potimarron

Entrée

Eufs pochés bourguignonne

Plat

Fricassée de volaille à l'ancienne
Riz pilaf et fagot de Haricots Verts

Dessert

Tarte aux pommes



Jeudi 14 mars 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

Poichichade

Entrée

Tartare d'artichauts et aubergines au pistou

Plat

Loup grillé entier au fenouil, sauce vierge
Pommes fondantes

Dessert

Pavlova aux fruits

*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 D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »

MENUS DU MOIS DE MARS 2024 LE SOIR

Jeudi 21 mars 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

Gambas légèrement snacké,
Bouillon de carcasses infusé au gingembre et citronnelle

Entrée

Tartare de saumon Gravlax aux agrumes,
guacamole à la fourchette

Plat

Fedeua à la valencienne
(Viande, Coquillages et citron vert)

Dessert

Crêpes façon Suzette et glace au thé vert matcha



Jeudi 28 mars 2024 au soir

Classes de Terminale Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service

Examen classe de terminale Bac Pro Commercialisation et Service

Réservation, en tables de 2 ou 4 couverts uniquement

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Entrée

Quiche aux deux saumons

Plat

Tables de 2
Filets de truite au cidre
Fondue de poireaux

Tables de 4
Côte de porc à la Normande
Pommes dauphines

Fromage

Dessert

Galette à la Bretonne

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 MARS 2024, LE MIDI

Lundi 11 mars 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classe de Première CAP

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Croq'Tomate Mozza

Plat

Caille poêlée cocotte, garniture grand mère

Dessert

Pot de crème vanille



Mardi 12 mars 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



Lundi 18 mars 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classe de Première CAP

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Salade composée

Plat

Curry de volaille riz Madras

Dessert

Tarte au chocolat

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 MARS 2024, LE MIDI

Mardi 19 mars 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classes de Seconde FMHR

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Salade d'endives aux poires et noix

Plat

Spaghetti Bolognaise

Dessert

Tarte au chocolat



Lundi 25 mars 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classe de Première CAP

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Œuf cocottes à la crème

Plat

Escalope viennoise, pommes sautées à crues

Dessert

Salade d'agrumes et glace



Mardi 26 mars 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classes de Seconde FMHR

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Salade d'endives aux poires et noix

Plat

Spaghetti Bolognaise

Dessert

Tarte au chocolat

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.*