



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 MAI 2024, LE MIDI

Lundi 6 mai 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classe de Première CAP
Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée
Salade bar

Plat
Escalope de saumon grillé, beurre maître d'hôtel
Riz Arlequin

Dessert
Tiramisu aux fraises

Mardi 7 mai 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classes de Seconde FMHR
Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée
Salade composée

Plat
Poulet rôti
Pommes sautées

Dessert
Panna cotta aux fruits rouges



Lundi 13 mai 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classe de Première CAP
Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée
Gaspacho

Plat
Rôti de porc "moutardé à l'ancienne"
flan de légumes

Dessert
Fruits frais en sabayon

Mardi 14 mai 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classes de Seconde FMHR
Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée
Quiche Lorraine

Plat
Pavé de saumon sauté, sauce vin blanc
Pommes vapeur

Dessert
Pêche Melba

Page 1/2

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.



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 MAI 2024, LE MIDI

Vendredi 17 mai 2024, midi

Restaurant d'Application « La couronne d'Argent »

Examen classe de Terminale de CAP HCR

Réservation, en tables de 2 ou 4 couverts uniquement

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Tables de 2

Tables de 4

Entrée

Salade Hawaïenne

Salade Terre & Mer

Plat

*Carré de porc poêlé sauce à la moutarde à l'ancienne
Crique Ardéchoise et ratatouille*

Dessert

Fondant au chocolat

Tarte Bourdaloue



Mardi 21 mai 2024, midi

Restaurant Pédagogique, Classes de Seconde FMHR

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Quiche Lorraine

Plat

Pavé de saumon sauté, sauce vin blanc, Pommes vapeur

Dessert

Pêche Melba



Vendredi 24 mai 2024, midi

Restaurant d'Application « La couronne d'Argent »

Examen classe de Terminale de CAP HCR

Réservation, en tables de 2 ou 4 couverts uniquement

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Tables de 2

Tables de 4

Entrée

Salade Hawaïenne

Salade Terre & Mer

Plat

*Carré de porc poêlé sauce à la moutarde à l'ancienne
Crique Ardéchoise et ratatouille*

Dessert

Fondant au chocolat

Tarte Bourdaloue

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.