



LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE
Restaurants Pédagogique et d'Application
Année Scolaire 2024 - 2025

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 SEPTEMBRE et OCTOBRE 2024, LE SOIR

Mardi 17 septembre 2024

Classes de

*Terminale Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service
Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service*

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Mise en bouche

Gougère au comté

Entrée

Quiche au saumon et aux épinards

Plat

*Blanquette de veau à l'Ancienne
Risotto d'épeautre bio et Julienne de légumes de saison*

Dessert

Desserts au buffet



Mardi 24 septembre 2024

Classes de

*Terminale Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service
Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service*

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Mise en bouche

Tarte fine de gambas à la tomate

Entrée

Crêpes de pommes de terre

Parfait de saumon fumé

Plat

*Escalope de volaille au basilic,
Riz créole au beurre d'herbes et d'épices,
Fine ratatouille maison*

Dessert

Desserts au buffet

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 2024 - 2025

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 SEPTEMBRE et OCTOBRE 2024, LE SOIR

Jeudi 26 septembre 2024

Classes de
Première Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Mise en bouche

Gaspacho

Entrée

Tarte fine façon pissaladière

Plat

Risotto aux gambas,
Chips de coppa

Dessert

Ile Flottante

Mignardises

Mardi 01 octobre 2024

Classes de
Terminale Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service
Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Mise en bouche

Galette de blé noir au cabillaud

Entrée

Tourte de rouget au caviar et poivrons confits

Plat

Filet de poulet grillé façon Américaine, sauce diable
Légumes grillés et Polenta au cœur coulant

Dessert

Desserts au buffet



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.*