



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 NOVEMBRE, LE SOIR

Jeudi 7 novembre 2024

*Classes de
Première Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service*

Menu à 30 Euros (hors boissons)

*Mise en bouche
Verrine de Guacamole et Crevette*

*Entrée
Œufs brouillés crémeux, lard d'Ardèche et mouillettes*

*Plat
Filets de sole bonne femme
Fondue de poireaux et Riz pilaf*

*Dessert
Paris - Privas*



Jeudi 14 novembre 2024

*Classes de
Première Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service*

Menu à 35 Euros (hors boissons)

*Mise en bouche
Ris d'agneau en fritot*

*Entrée
Assortiment de charcuteries ardéchoises*

*Plat
Poularde farcie cuite au bouillon, sauce suprême
Légumes du pot*

Assiette de fromages régionaux

*Dessert
Tarte aux marrons, glace au Baileys*



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 NOVEMBRE, LE SOIR



Mardi 25 novembre 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

Entrée

Crème de chou-fleur aux moules

Plat

Magret de canard, sauce à l'orange
et sa garniture

Dessert

Tarte aux poires et amandes

Jeudi 28 novembre 2024

Classes de
Première Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service

Menu à 30 Euros (hors boissons)

Mise en bouche

Toast au saumon fumé et sauce grelette

Entrée

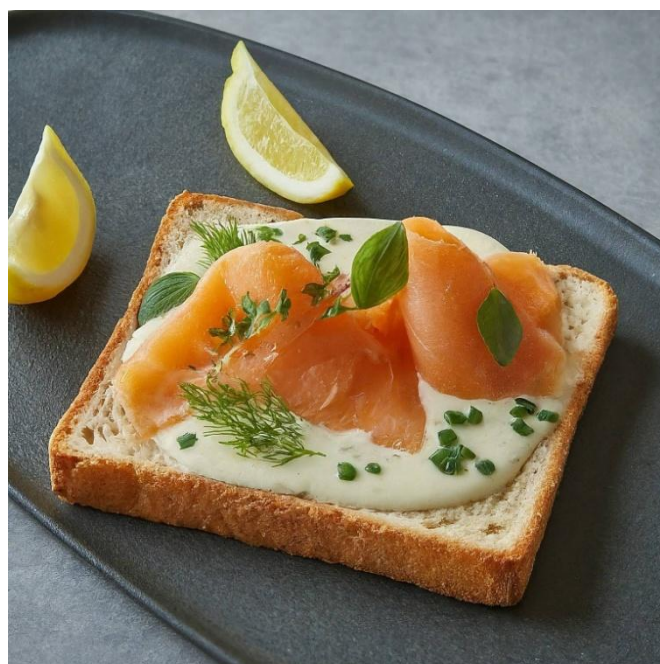
Tartelette au confit de canard et pommes fruits

Plat

Soie meunière
Pommes vapeur et petits légumes glacés

Dessert

Dacquoise pistache, poire au sirop et tuiile aux agrumes



**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.