



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 PEDAGOGIQUE « LA MINE D'ARGENT »

MENUS DU MOIS DE FEVRIER, LE MIDI

Mardi 4 février 2025

Classes de
1^{ère} CAP Cuisine & 1^{ère} CAP Commercialisation et Service

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Pan con tomate & Jambon Serrano

Plat

Filet de truite meunière
Flan de légumes

Dessert

Choux Chantilly

Vendredi 14 février 2025

Classe de seconde
Famille des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Salade composée

Plat

Escalope cordon bleu « fait maison »
Epinards sautés

Dessert

Œufs à la neige, tuiles aux amandes

Mardi 18 février 2025

Classes de
1^{ère} CAP Cuisine & 1^{ère} CAP Commercialisation et Service

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Verrine à l'avocat et au pamplemousse

Plat

Côte de porc charcutière
Pommes purée

Dessert

Tarte feuilletée aux fruits

Vendredi 21 février 2025

Classe de seconde
Famille des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée

Salade composée

Plat

Escalope cordon bleu au Cantal « fait maison »
Epinards sautés

Dessert

Œufs à la neige, tuiles aux amandes

page 1/3

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 FEVRIER, LE SOIR

Mardi 4 février 2025

Classes de
Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service

Un petit goût d'Alsace

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Mise en bouche
Cappuccino de Pommes de Terre au munster

Entrée
Sandre sauce riesling et poireaux

Plat
Choucroute aux 5 viandes

Dessert
Pain d'épices perdu, poire pochée au pinot noir

Jeudi 6 février 2025

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

Entrée
Œuf poché façon florentine, sauce hollandaise

Plat
Pièce du boucher à l'échalote
Pommes Anna & Flan de brocoli

Dessert
Entremet Singapour

Mardi 11 février 2025

Classes de
Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service

Saveurs d'Ardèche et d'un peu plus loin

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Mise en bouche
Cousina

Entrée
Tarte au picodon

Plat
Pavé de truite rôti sur pressé de lentilles
écume de verveine du Velay

Dessert
Coupe Ardéchoise



page 2/3

*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 FEVRIER, LE SOIR

Mardi 18 février 2025

Classes de
Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service

Du côté du Sud-Ouest

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Mise en bouche

Brochette bayonnaise

Pruneau, Ossau-Iraty et jambon de Bayonne

Entrée

Salade du sud-ouest

Plat

Parmentier de confit de canard, Sauce au poivre vert

Dessert

Gâteau basque et glace au café



Jeudi 20 février 2025

Classes de
Première Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service

Entre Bretagne et Normandie

Menu à 35 Euros (hors boissons)

Entrée

Assortiment de fruits de mer

Poisson

Saint Jacques au Riesling

Viande

**Agneau en croûte de persil,
Panais et jus court**

Dessert

Crème glacée et Kouign Amann

Mignardises

page 3/3

*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.*