



**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 »**

**MENUS DU MOIS DE MARS, LE MIDI**



Vendredi 14 mars 2025

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

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée  
Salade Américaine

Viande  
Poulet grillé Américaine

Dessert  
Banana split

Mardi 18 mars 2025

Classes de  
1<sup>ère</sup> CAP Cuisine & 1<sup>ère</sup> CAP Commercialisation et Service

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée  
Nem fromagé et salade verte

Viande  
Fish and Chips

Dessert  
Ananas flambé

Vendredi 21 mars 2025

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

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée  
Salade Américaine

Viande  
Poulet grillé Américaine

Dessert  
Banana split

page 1/4

**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 »**

**MENUS DU MOIS DE MARS, LE MIDI**

Mardi 25 mars 2025

Classes de  
1<sup>ère</sup> CAP Cuisine & 1<sup>ère</sup> CAP Commercialisation et Service

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée  
Tartelette fleur et salade verte

Viande  
Moules à la marinière  
Pommes frites

Dessert  
Assortiment d'éclairs  
(Vanille, Chocolat)



Vendredi 28 mars 2025

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

Menu à 16 Euros (hors boissons)

Entrée  
Salade composée

Viande  
Pavé de truite sur pressé de lentilles

Dessert  
Choux chantilly

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 D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »**

**MENUS DU MOIS DE MARS, LE SOIR**

**Mardi 11 mars 2025**

*Classes de*

*Terminale Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service*

**Menu à 30 Euros (hors boissons)**

Entrée

*Ceviche de dorade, Avocat et mangue  
& Euf parfait*

Plat

*Suprême de volaille farci aux morilles, Sauce au vin jaune,  
Crêpes Parmentier,  
Fan de carottes et fèves en persillade*

Dessert

*Savarin exotique,  
Granité de citron et ananas caramélisé*



**Mardi 18 mars 2025**

*Classes de*

*Terminale Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service*

**Menu à 25 Euros (hors boissons)**

Entrée

*Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet*

Plat

*Magret de canard à l'orange, Pommes sarladaise,  
Flan de carottes et brocoli en persillade*

Dessert

*Gâteau au chocolat comme à la maison,  
Glace pistache*

**Jeudi 20 mars 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)**

Entrée

*Euf façon bénédictine*

Plat

*Magret de canard à l'orange  
Pommes Anna & Flan de brocoli*

Dessert

*Forêt noire*

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 D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »**

**MENUS DU MOIS DE MARS, LE SOIR**

Mardi 25 mars 2025

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

*Soirée fusion – food :*

*Les Amériques*

*Menu à 35 Euros (hors boissons)*

Mise en bouche

*Tartare de saumon au sirop d'érable,  
Rouleau de courgettes et Ricotta*

Entrée

*Consommé de gombo,  
Gambas et riz parfumé*

Poisson

*Ceviche de dorade aux agrumes et quinoa*

Viande

*Tacos Tlaquepaque*

Dessert

*L'exotique passion*

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.*