



LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE
Restaurants Pédagogique et d'Application
Année Scolaire 2025 - 2026

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 00 / 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 12H00 à 12H30 ET LE SOIR : DE 19H15 à 19H30

RESTAURANT D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Mardi 3 novembre 2026, le soir

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

Menu à 25 Euros (hors boissons)

Mise en bouche
Velouté Dubarry

Entrée
Buffet d'entrées

Plat
Paleron de bœuf braisé et jus corsé,
Purée de panais, Légumes glacés

Dessert
Crèmeux chocolat, Crumble cacao,
et Oranges confites



Image non contractuelle

Vendredi 6 novembre 2026, le midi

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

Menu à 16 Euros
(hors boissons)

Entrée
Œuf poché et crème de champignons

Plat
Lieu noir,
Purée de céleri

Dessert
Crumble aux pommes



Image non contractuelle

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 2025 - 2026

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 00 / 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 12H00 à 12H30 ET LE SOIR : DE 19H15 à 19H30**

RESTAURANT D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026



Image non contractuelle

Vendredi 13 novembre 2026, le midi

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

Menu à 16 Euros
(hors boissons)

Entrée
Salade d'endives

Plat
**Blanquette de volaille,
Riz à l'indienne**

Dessert
Mousse à la clémentine

Mardi 17 novembre 2026, le soir

Classes de
Première Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service

Voyage gourmand au cœur des terroirs français

Menu à 30 Euros (hors boissons)

Mise en bouche
Gougère bourguignonne au comté AOP

Entrée
Truite des Alpes façon Gravlax

Poisson
Sandre de Loire rôti

Plat
Suprême de volaille de Bresse farci

Dessert
Déclinaison autour de la poire William



Image non contractuelle

**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 2025 - 2026

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 00 / 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 12H00 à 12H30 ET LE SOIR : DE 19H15 à 19H30

RESTAURANT D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026



Image non contractuelle

Vendredi 20 novembre 2026, le midi

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

Menu à 16 Euros
(hors boissons)

Entrée
Velouté de potiron

Plat
Estouffade de bœuf
Pâtes fraîches

Dessert
Tarte amandine aux poires

Mardi 24 novembre 2026, le soir

Classes de Première Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service

Escapade gourmande en Bretagne
Menu à 30 Euros (hors boissons)

Mise en bouche

Raviole ouverte de St Jacques

Fondue de poireaux, beurre blanc au cidre breton et chips de sarrasin

Entrée

Filet de lieu jaune rôti

Ecrasé de pommes de terre au beurre demi-sel, légumes oubliés et sauce aux algues

Plat

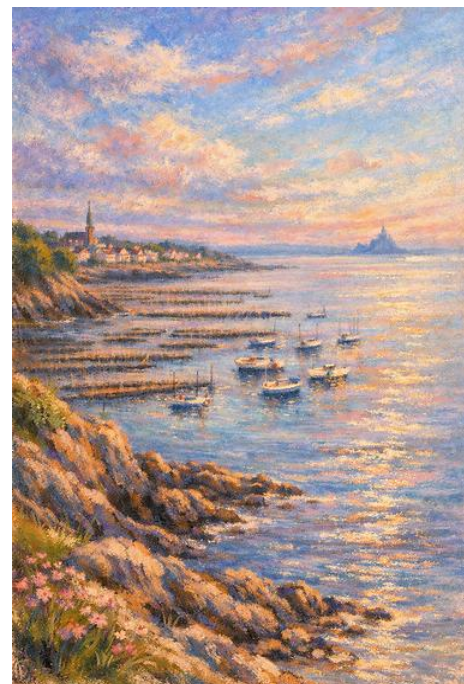
Suprême de volaille fermière farci aux champignons

Poêlée de panais et carottes jus réduit au cidre brut et pommes fruits rôties

Dessert

Déclinaison autour de la pomme :

Tarte fine aux pommes caramel au beurre salé mousse légère au lait et sablé breton



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.

