**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**

***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 DECEMBRE 2026, LE SOIR

***Mardi 1 décembre 2026, le soir***

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

***Menu à 25 €uros (hors boissons)***

*Mise en bouche*

*Entrée*
***Bouchée à la reine***

*Plat*
***Suprême de pintade, sauce morilles***
***Gratin dauphinois et fagot d'haricots verts***

*Dessert*
***Buche griottine***



*Image non contractuelle*




*Image non contractuelle*

***Mardi 8 décembre 2026, le soir***

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

***Menu à 35 €uros (hors boissons)***

*Mise en bouche*

*Entrée & Plat*
***La bouillabaisse en 2 services :***

* *Premièrement :*
***La soupe de poissons et sa garniture***

*Deuxièmement :*
***Les poissons et leurs pommes de terre***

*Dessert*
***Tarte fine 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.***

**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**

***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 DECEMBRE 2026, LE MIDI

*Vendredi 4 décembre 2026, le midi*

*Classes de*
*Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service*

***Menu à 16 €uros***
*(hors boissons)*

*Entrée*
***Carottes râpées et œuf dur mayonnaise***

*Plat*
***Navarin d'agneau aux deux pommes***

*Dessert*
***Choux chantilly***



*Image non contractuelle*



*Image non contractuelle*

*Vendredi 18 décembre 2026, le midi*

*Classes de*
*Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service*

***Menu à 16 €uros***
*(hors boissons)*

*Entrée*
***Œufs mollets florentine***

*Plat*
***Fricassée de volaille à l'ancienne***

*Dessert*
***Poires pochées***



***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.*