



**MENUS
2025-2026**



**Restaurant d'application
LYCÉE LUMIÈRE — LUXEUIL LES BAINS**

FÉVRIER 2026 à JUIN 2026



Madame, Monsieur,

Nous sommes ravis de vous recevoir prochainement dans notre restaurant d'application, et heureux de vous proposer les menus du second semestre 2025/2026

La Direction, l'équipe pédagogique du pôle hôtelier et les élèves.

Le restaurant est ouvert à 12 h 00 ou à 19 h 00.

***Pour des raisons d'organisation pédagogique et législative,
le service doit se terminer à 14 h 00 ou à 21 h 30.***

***Aussi nous vous demandons d'avoir la gentillesse
de respecter ces horaires***

Pour une réservation de 10 personnes, il est demandé un chèque d'arrhes correspondant à 10.00 € par personne à l'ordre de Lycée Lumière de Luxeuil-les- Bains.

Le prix du repas varie selon le menu (vin et cafés non compris, *sauf indication contraire*). Le demi-tarif pour les enfants de moins de 8 ans s'applique le midi uniquement sauf repas à 9.00 €.

Ce restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement de formation hôtelière. Il ne peut en aucune manière être assimilé à un restaurant commercial. Ses objectifs sont purement pédagogiques aussi il n'est pas toujours possible de répondre à vos souhaits.

Pour les personnes pressées, sur simple demande de votre part à votre arrivée à 12 h 00, le repas pourra se terminer pour 13 h 30.

MODALITÉS DE RÉSERVATION

1. De préférence directement sur le site du lycée :

Copier l'adresse suivante <http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr/> ou taper simplement lycée lumiere luxeuil dans votre barre de recherche, puis sur le site, descendre à droite et cliquer sur le logo identique à celui représenté ci-dessous.



Pour vos réservations, merci de préciser

- .. Votre nom
- .. Votre prénom
- .. Votre adresse mail
- .. Votre numéro de téléphone
- .. Le nombre de couverts
- .. Le nombre d'enfants âgés de moins de 8 ans
- .. La ou les dates de réservations

2. Par téléphone au : 03.84.40.54.66

**Uniquement les mardis matins de 9 h 00 à 12 h 00,
dès réception des menus.**

Par mesure d'équité et de façon à pourvoir donner satisfaction au plus grand nombre d'entre vous, nous limitons les réservations à TROIS. Au-delà, vous serez inscrits sur liste d'attente. Merci pour votre compréhension.

LES DÉJEUNERS

Début du repas à 12h





Vendredi 6 février

19.00 € boissons comprises

EXAMEN

Menu non communiqué mais de qualité
équivalente aux autres menus

Attention ! Tables de 2 ou de 4 uniquement

Vendredi 27 février

32.00 €

**Menu avec nos producteurs et commerçants
locaux**

Amuse-bouche

Assiette autour de la truite du Breuchin

(en rillettes, en terrine, en tartare)

Escalope de veau façon cordon bleu farcie au jambon
de Luxeuil et gruyère de Haute-Saône

Fromages locaux du GAEC Ménigoz

Charlotte aux biscuits de Montbozon, bleuets,
miel et absinthe





Mardi 3 mars

14.00 €

Amuse-bouche

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz pilaf

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Petits fours



Vendredi 6 mars

32.00 €

Menu avec nos producteurs et commerçants locaux

Amuse-bouche

Terrine de truite du Breuchin sauce aux fines herbes

Fricassée de veau de Haute-Saône,
sauce au vin de Charcenne et cancoillotte

Farandole de légumes

Faisselle à la crème

Charlotte au chocolat et Griottines®





Mardi 10 mars

14.00 €

Semaine du goût

Amuse-bouche

Blanquette de veau à l'ancienne au Riesling

Riz pilaf

Crème brûlée aux Griottines®

Petits fours



Vendredi 13 mars

24.00€ (28.00 € avec fromage)

Balade dans le sud de la France

Amuse-bouche

Salade au Banon de Provence chaud

Gardiane de taureau

Riz de Camargue et ratatouille

Plateau de fromages du sud (en supplément)

Tarte tropézienne





Mardi 17 mars

14.00 €

Amuse-bouche

Filet mignon de porc à la moutarde

Pommes mousseline

Farandole de légumes

Mousse au chocolat



Vendredi 20 mars

36.00 €

Balade le long de la côte atlantique

Amuse-bouche

Assiette de fruits de mer

Médaillon de lotte à l'américaine

Riz pilaf

Plateau de fromages normands et charentais

Far breton aux pruneaux, glace au Chouchen





Mardi 24 mars

14.00 €

Amuse-bouche

Côte de veau normande

Pommes mousseline et farandole de légumes

Mousse au chocolat



Vendredi 27 mars

30.00 €

Voilà le printemps !

Asperges sauce légère ou mousseline

Carré d'agneau persillé

Churros de pommes de terre

Poêlée de légumes de saison

Plateau de fromages de chèvre

Tarte sablée aux fraises





Mardi 31 mars

14.00€

Amuse-bouche

Sauté de veau Marengo

Riz pilaf

Tarte feuilletée aux fraises



Vendredi 3 avril

24.00€ (28.00 € avec fromage)

Menu du marché

Amuse-bouche

Salade périgourdine

Filet mignon de porc en croûte sauce cancoillotte

Pommes Arly et tomates provençales

Crème brûlée et tuiles aux amandes





Mardi 21 avril

14.00€

Amuse-bouche

Goulash de veau

Riz pilaf et petits légumes

Tarte feuilletée aux framboises



Vendredi 24 avril

24.00 €

Menu du marché

Amuse-bouche

Melon au jambon de Luxeuil et Griottines®

Carré de veau poêlé, jus aux champignons des bois

Gratin dauphinois et fagots de haricots verts

Vaucluse





Mardi 28 avril

14.00 €

Amuse-bouche

Côtes d'agneau grillées

Pommes allumettes et brochette de légumes grillés

Tarte au chocolat



Mardi 5 mai

14.00 €

Amuse-bouche

Entrecôte grillée

Pommes allumettes et brochette de légumes grillés

Tarte au citron meringuée



Mardi 12 mai

14.00 €

Amuse-bouche

Papillote de saumon au beurre blanc

Légumes et riz safrané

Salade de fruits et brioche Nanterre





Mardi 19 mai

14.00€

Amuse-bouche

Papillote de cabillaud au beurre blanc

Légumes et riz safrané

Melon Melba et brioche Nanterre



Vendredi 22 mai

22.00€ (26.00 € avec fromage)

Menu du marché

Amuse-bouche

Terrine de saumon en gelée et petits légumes,
sauce mayonnaise

Curry d'agneau au lait de coco et riz basmati

Sablé breton et crème diplomate aux agrumes



Mardi 26 mai

14.00€

Amuse-bouche

Suprême de volaille au jambon de Luxeuil,
sauce cancoillotte

Pâtes fraîches

Tiramisu aux fruits rouges



LES DÎNERS

Début du repas à 19h





Jeudi 19 mars

24.00€ boissons comprises

Assiette de saumon fumé et ses blinis,

Crème de raifort

Ballotine de volaille aux trompettes de la mort

Petits légumes glacés et pommes Anna

Plateau de fromages

Tulipe de cerise façon Jubilé



Jeudi 2 avril

24.00€ boissons comprises

EXAMEN

Menu non communiqué mais de qualité
équivalente aux autres menus

Attention ! Tables de 2 ou de 4 uniquement

Jeudi 23 avril

24.00€ boissons comprises

EXAMEN

Menu non communiqué mais de qualité
équivalente aux autres menus

Attention ! Tables de 2 ou de 4 uniquement



Les élèves et toute l'équipe pédagogique du lycée Lumière sont impatients et heureux de vous retrouver autour d'un plaisir gourmand.

Pour prolonger la dégustation à la maison et dans un souci de lutter contre le gaspillage alimentaire, le lycée Lumière et le restaurant **Les Sources** s'associent avec le Sytevom pour vous proposer le Gourmet Bag.

Ainsi, vous pouvez terminer plus tard pour ne pas en perdre une miette !



Lycée Lumière
33 ter rue de Grammont
BP 90155
70306 Luxeuil-les-Bains
03.84.40.54.66

<http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr/>

Lycée polyvalent
Lumière
Réalisateur d'avenirs

RESTAURANT D'APPLICATION LES SOURCES



Menus et Réservations