



**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 pouvoir 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**

**Médailillon 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/>

