



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21/08/2018

	MIDI		SOIR
L U N D I	Hors d'œuvres variés Raviolis minute (Pesto, Mozzarella, saumon, 5 fromages) Sauce maison Salade verte Desserts au choix	<i>Ne pas hésiter à nous dire vos idées de plats, ou si vous n'avez pas aimé Vous êtes plus de 600 élèves à prendre votre repas</i>	Hors d'œuvres variés Emincé de dinde à la chinoise Filet de poisson Riz thai Poêles Wok Desserts au choix
M A R D I	Hors d'œuvres variés Blanquette de veau à l'ancienne Cassolette de la mer Pommes vapeur Légumes du bouillon Dessert au choix « Veau de Dordogne »	 <i>« Le bon geste » Je pense à prendre un légume Vert par jour (5 fruits ou légumes par jour)</i>	Hors d'œuvres variés Lasagne maison Brandade de morue Mesclun Desserts au choix
M E R C R E D I	Hors d'œuvres variés « Cordon bleu xxi » Filet de poisson Palette au beurre Poêlés de cœur blé Desserts au choix	 <i>« Le bon geste » Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</i>	Hors d'œuvres variés Kebab et sa garniture Filet de poisson Pommes frites Salade verte Desserts au choix
J E U D I	Hors d'œuvres variés Saucisse de canard « Local » Filet de poisson Lentilles Gratin de choux fleurs Desserts au choix	<i>« Le bon geste » Je prend le temps de déjeuner le matin Un fruit, Produit laitier, pain beurre, confiture, miel, céréale sans trop de sucre</i>	Hors d'œuvres variés Porc en crapaudine Filet de poisson Pâtes Salade verte Desserts au choix
V E N D R E D I	Hors d'œuvres variés Merguez Bœuf de Bazas « Local » Filet de poisson Semoule Tajine de légumes Desserts au choix	<i>Un bon week end à toutes et à tous Au revoir Vété et bienvenue à l'automne</i>	

Le Proviseur
Mme KHOLER