












MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14/08/2018

	MIDI		SOIR
LUNDI	<p>Hors d'œuvres variés Steak grillé bœuf Filet de poisson Pommes frites Choux romanesco Desserts au choix</p> 	<p><i>Premier cours de Restauration</i></p> <p><i>Ne pas hésiter à nous dire vos idées de plats, ou si vous n'avez pas aimé</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Curry de mouton ☞ Filet de poisson Semoule Courgette sauté Desserts au choix</p> 
MARDI	<p>Hors d'œuvres variés Sauce carbonara ☞ Cocktails de fruits de mer ☞ Pates Haricot vert Dessert au choix</p> 	 <p>« Le bon geste » Je pense à prendre un légume Vert par jour (5 fruits ou légumes par jour)</p>	<p>Hors d'œuvres variés Lapin persillade ☞ Filet de poisson Pomme boulangère ☞ Carotte vichy Desserts au choix</p> <p>* Lapin de Vendée</p>
MERCREDI	<p>Hors d'œuvres variés Cuisse de canette rôti au miel ☞ Filet de poisson Petit pois française ☞ Poêlés de légumes ☞ Desserts au choix</p> 	 <p>« Le bon geste » Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</p>	<p>Hors d'œuvres variés Bœuf stroganof ☞ Filet de poisson Riz pilaf ☞ Desserts au choix * Bœuf VBF</p>
JEUDI	<p>Hors d'œuvres variés Axua de veau ☞ Et son légumes Filet de poisson Ratatouille ☞ Desserts au choix</p>  <p>* Veau du Gers</p>	<p>« Le bon geste » Je prend le temps de déjeuner le matin Un fruit, Produit laitier, pain beurre, confiture, miel, céréale sans trop de sucre</p>	<p>Hors d'œuvres variés Raviolis maison Sauce au choix ☞ Salade verte Desserts au choix</p>
VENDREDI	<p>Hors d'œuvres variés Paella terre ou mer ☞ Palette Vapeur Desserts au choix</p> 	<p><i>Un bon week end à toutes et à tous</i></p> <p>* Volaille de Dordogne</p>	

Le Proviseur
Mme KOLLER

Chef cuisine
Mr FAGET