













MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE  
DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28/09/2018

	MIDI		SOIR
LUNDI	Hors d'œuvres variés Blanquette financière Filet de poisson Riz pilaf Légumes du pot Buffet de fromage/salade de fruits frais 	Menu réalisé par la classe des TT21 ( service et cuisine ) et leur prof ( Mr nicolas et Mr Lux ) Avec une animation dans le réfectoire 	Hors d'œuvres variés Farci maison Filet de poisson Pépinette Tomate provençales Desserts au choix 
MARDI	Hors d'œuvres variés Grillade bœuf de Bazas ou rôti ☼ Pavé de saumon frais ☼ Penne au beurre Piperade ☼ Dessert au choix  « Viande local de bazas »	 	Hors d'œuvres variés Omelette au fromage ☼ Filet de poisson Gratin dauphinois ☼ Choux fleurs Desserts au choix
MERCREDI	Hors d'œuvres variés Roti de porc ☼ Filet de poisson Lentilles braisé ☼ Haricot vert Desserts au choix 	 « Le bon geste » Je pense à prendre un fruit et un produit laitier	Hors d'œuvres variés Raviolis minute ( 4 choix ) Sauce maison Salade verte Desserts au choix
JEUDI	Hors d'œuvres variés Sauté de mouton ☼ Filet de poisson Semoule Tajine de légumes Desserts au choix 	« Le bon geste » Je prend le temps de déjeuner le matin Un fruit, Produit laitier, pain beurre, confiture, miel, céréale sans trop de sucre	Hors d'œuvres variés Faut filet grillé Filet de poisson Pommes sautés Carottes au jus Desserts au choix 
VENDREDI	Hors d'œuvres variés Filet poisson meunières Dos de cabillaud Poêles de légumes Desserts au choix	Un bon week end à toutes et à tous	

Le Provisieur

Mme KHOLER