











MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16/11/2018

	MIDI		SOIR
L U N D I	Hors d'œuvres variés Tajine de volaille Poulet rôti Semoule Salsifis Desserts au choix 		Hors d'œuvres variés Raviolis minute Sauce maison Salade verte Desserts au choix
M A R D I	Assiette de la mer « Le tout poisson » Riz pilaf Ratatouille Glace ,crêpes, fromage des Pyrénées	<i>Dernier Menu réalisé par la classe des TT31 (service et cuisine) et leur prof (Mr Poussard et Mr Richard) Avec une animation dans le réfectoire avec une thématique sur la mer Merci a vous toutes et tous pour vots idées et participation dans notre self</i>	Hors d'œuvres variés Tartiflette maison Brandade de Poisson Mesclun Desserts au choix
M E R C R E D I	Hors d'œuvres variés Wings de volaille Filet de poisson Petit pois à l'étuvée Epinard à la crème Desserts au choix 	 <i>« Le bon geste » Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</i>	Hors d'œuvres variés Faut filet grillé Filet de poisson Pommes sautés Carottes au jus Desserts au choix 
J E U D I	Hors d'œuvres variés Pates à la carbonara ou fruits de mer Filet de poisson Brocolis Desserts au choix 	<i>« Le bon geste » Je prends le temps de déjeuner le matin Un fruit, Produit laitier, pain beurre, confiture, miel, céréale sans trop de sucre</i>	Hors d'œuvres variés Blanquette de volaille Filet de poisson Blé Légumes du pot Desserts au choix 
V E N D R E D I	Hors d'œuvres variés Filet de poisson meunières Gratin dauphinois Endives braisés Desserts au choix	<i>Un bon weekend à toutes et à tous</i>	



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16/11/2018

Mme KHOLER