












MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE  
DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19/10/2018

	MIDI		SOIR
L U N D I	<p>Hors d'œuvres variés Steak grillé Filet de poisson Pates Haricot beurre Desserts au choix</p> 		<p>Hors d'œuvres variés Rougail Filet de poisson Semoule Desserts au choix</p> 
M A R D I	<p>Hors d'œuvres variés Blanquette de veau à l'ancienne Filet de poisson Riz pilaf Brocolis Desserts au choix « dégustation de grenier médocain , graton Lormontais et glace »</p>	<p><i>Menu réalisé par la classe des TT21( service et cuisine ) et leur prof ( Mr Oliva et Mr poussard ) Avec une animation dans le réfectoire avec une thématique sur l'inde Leur thème : CANDY</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Saucisse de volaille Filet de poisson Pommes persillés Salsifis Desserts au choix</p> 
M E R C R E D I	<p>Hors d'œuvres variés Cuisse de poulet grillé Filet de poisson Haricot bretonne Carotte persillade Desserts au choix</p> 	 <p><i>« Le bon geste » Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Merguez Filet de poisson Semoule orientale Tomate provençale Desserts au choix</p>
J E U D I	<p>Hors d'œuvres variés Sauté de porc à la chinoise Filet de poisson Blé cantonnais Wok de légumes Desserts au choix</p> 	<p><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></p>	<p>Hors d'œuvres variés Grillade de bœuf Filet de poisson Pates Haricot vert Desserts au choix</p>
V E N D R E D I	<p>Hors d'œuvres variés Raviolis minute Sauce maison Desserts au choix</p> 	<p><i>De bonne vacance à tout le monde</i></p>	

Le Proviseur

Mme KHOLER