



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 01 AU VENDREDI 05/10/2018

	MIDI		SOIR
L U N D I	<p>Hors d'œuvres variés Daube a l'ancienne Filet de poisson Pates Dou de haricots Buffet de fromage/salade de fruits frais</p>		<p>Hors d'œuvres variés Omelette au fromage Filet de poisson Tomate provençale Desserts au choix</p>
M A R D I	<p>Hors d'œuvres variés Emincée de volaille Filet de poisson Riz pilaf Poêles de légumes frais Dessert au choix</p>	<p><i>Menu réalisé par la classe des TT21 (service et cuisine) et leur prof (Mr nicolas et Mr Lux) Avec une animation dans le réfectoire</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Travers de porc Filet de poisson Gratin dauphinois Salsifis Desserts au choix</p>
M E R C R E D I	<p>Hors d'œuvres variés Roti de veau Filet de poisson Lentilles braisé Choux de Bruxelles 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 Faut filet grillé Filet de poisson Frites Carottes au jus Desserts au choix</p>
J E U D I	<p>Hors d'œuvres variés Grillade de porc Filet de poisson Pommes persillée Courgette sauté 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 Poulet tandoori Filet de poisson Semoule orientale Tajine de légumes Desserts au choix</p>
V E N D R E D I	<p>Hors d'œuvres variés Raviolis minute et la sauce maison Mesclun Desserts au choix</p>	<p><i>Un bon weekend à toutes et à tous</i></p>	



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 01 AU VENDREDI 05/10/2018

Mme KHOLER