



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 08 AU VENDREDI 12/10/2018

	MIDI		SOIR
L U N D I	Hors d'œuvres variés Raviolis au choix Sauce maison Salade Desserts au choix		Hors d'œuvres variés Sauce bolognaise et ses légumes Filet de poisson Desserts au choix
M A R D I	Samoussas Volaille à l'indienne Filet de poisson Riz pilaf Tandoori de légumes Glace orientale 	<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 avec une thématique sur l'Inde</i>	Hors d'œuvres variés Roti de veau Filet de poisson Gratin dauphinois Salsifis Desserts au choix
M E R C R E D I	Hors d'œuvres variés Saucisse porc ou volaille Filet de poisson Lentilles braisé Poêles de légumes Desserts au choix 	 <i>« Le bon geste » Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</i>	Hors d'œuvres variés Pilon de volaille mariné Filet de poisson Semoule orientale Carottes au jus Desserts au choix
J E U D I	Hors d'œuvres variés Grillade de bœuf Filet de poisson Frites 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 Tartiflette maison Brandade de morue Desserts au choix
V E N D R E D I	Hors d'œuvres variés Paella terre ou mer Desserts au choix 	<i>Un bon weekend à toutes et à tous</i>	

Le Proviseur

Mme KHOLER