



MENU PROPOSE PAR L'ÉQUIPE DE RESTAURATION DU LYCÉE HOTELIER DE GASCOGNE  
DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21/12/2018

	MIDI		SOIR
L U N D I	<p>Hors d'œuvres variés Bœuf bolognaise Cassolette de la mer Pates Brocolis Desserts au choix</p> 	 <p><b>Dernier Rappel !!</b> <i>Les fêtes approchent, Ne pas hésiter à passer vos commandes au père Noël !!</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Escalope de poulet Filet de poisson Pepinette Courgettes sautées Desserts au choix</p> 
M A R D I	<p>Hors d'œuvres variés Blanquette de veau Paupiette de saumon Riz pilaf Piperade Dessert au choix</p>	 <p><b>« Le bon geste »</b> <i>Je pense à prendre un légume Vert par jour ( 5 fruits ou légumes par jour)</i></p>	<p><b>Repas de Noel des internes</b></p> <p>Salade de gésiers Dinde farci et ses marrons Filet de poisson Gratin de légumes Pâtisseries</p> 
M E R C R E D I	<p>Hors d'œuvres variés Manchon confit Filet de poisson Petits pois mijotés Haricot beurre Desserts au choix</p> 	 <p><b>« Le bon geste »</b> <i>Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Quiche lorraine/Tarte au saumon Crocq Monsieur Salade composé Desserts au choix</p>
J E U D I	<p><b>Repas de Noel du lycée</b> Assiette Foies gras/saumon fumé Tournedos de magret St Jacques au poireaux et endives Pommes de Noirmoutier Poêles de Noel Buche de Noel Dégustation de glace et fromage</p> 	<p><i>Cette année 3 classes participeront à la conception et au service du repas de Noël L'équipe de la restauration du self les remercie pour cette initiative</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Raviolis maison Mesclum Desserts au choix</p> 
V E N D R E D I	<p>Hors d'œuvres variés Filet de poisson meunières Poêlés de légumes Desserts au choix</p> 	 <p><i>De bonnes vacances à toutes et à tous et de bonnes fêtes</i></p>	