



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE  
DU LUNDI 07 AU VENDREDI 11/01/2019

	MIDI		SOIR
L U N D I	<p>Hors d'œuvres variés Manchon confit Saucisse Morteau Lentilles Fenouil braisé Dessert au choix</p> 	 <p><i>Une bonne année à toutes et à tous, santé et toute la réussite dans vos études</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Raviolis au choix Sauce maison Mesclun Dessert au choix</p>
M A R D I	<p>Hors d'œuvres variés Daube Filet de poisson Pates Carotte vichy Dessert au choix</p> 		<p>Hors d'œuvres variés Pilon de volaille mariné Filet de poisson Blé pilaf Haricot vert Dessert au choix</p> 
M E R C R E D I	<p>Hors d'œuvres variés Cordon bleu Filet de poisson Petit pois à l'étuvée Haricot beurre Dessert 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 Roti de porc Filet de poisson Gratin dauphinois Tomates provençales Dessert au choix</p>
J E U D I	<p>Hors d'œuvres variés Paupiette de veau financière Filet de poisson Riz Brocolis Dessert 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><i>Merguez local bœuf de Bazas</i> Hors d'œuvres variés Merguez grillée Filet de poisson Pates Haricot palette Dessert au choix</p>
V E N D R E D I	<p>Hors d'œuvres variés Filet de poisson meunières Semoule Courgette sautée Dessert au choix</p>	 <p><i>Un bon weekend à toutes et à tous</i></p>	

Le Proviseur

Mme KHOLER