













MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 01/04/2019 AU VENDREDI 05/04/2019

	MIDI		SOIR
LUNDI	<p>Hors d'œuvres variés Roti de bœuf de Bazas Merguez de Bazas Pommes frites Poêles de légumes Desserts au choix</p> 	<p><i>Une bonne semaine à toutes et à tous</i> « Sous réserve les premières fraises local, les huitres et un buffet de fromage »</p>	<p>Hors d'œuvres variés Sauce carbonara Filet de poisson Pates Choux romanesco Desserts au choix</p> 
MARDI	<p>Hors d'œuvres variés Blanquette de veau financière Filet de poisson Pépinette Noisette de carotte Dessert au choix</p> 	 <p>« Le bon geste » Je pense à prendre un légume Vert par jour (5 fruits ou légumes par jour)</p>	<p>Hors d'œuvres variés Lasagne de bœuf Brandade de poisson Mesclum Cèleri au jus Desserts au choix</p> 
MERCREDI	<p>Hors d'œuvres variés Escalope de volaille viennoise Filet de poisson Pates Haricots plats Desserts au choix</p> 	 <p>« Le bon geste » Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</p>	<p>Hors d'œuvres variés Raviolis minute Sauce maison Mesclum Dessert au choix</p>
Jeudi	<p>Hors d'œuvres variés Chili corn carné Cocktail de la mer Riz basmati Endive braisé Desserts au choix</p> 	<p>« Le bon geste » Je prend le temps de déjeuner le matin Un fruit, Produit laitier, pain beurre, confiture, miel, céréale sans trop de sucre</p>	<p>Hors d'œuvres variés Grillade de volaille Filet de poisson Gratin de pomme de terre Haricot vert Desserts au choix</p> 
VENDREDI	<p>Hors d'œuvres variés Filet de poisson meunières Poêles de légumes Desserts au choix</p>	<p>« Clin d'œil au végétal » Un bon week end à toutes et à tous</p>	

Le Proviseur

Mme KHOLLER

Chef cuisine

Mr FAGET