














MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25/01/2019

	MIDI		SOIR
LUNDI	<p>Hors d'œuvres variés Blanquette de veau Filet de poisson Pomme vapeur Légumes du pot Desserts au choix</p> 	<p><i>Ne pas hésiter à nous dire vos idées de plats, ou si vous n'avez pas aimé</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Raviolis divers Sauce maison Salade Desserts au choix</p>
MARDI	<p>Hors d'œuvres variés Paella terre ou mer Poêles de légumes Dessert au choix</p> 	 <p><i>« Le bon geste » Je pense à prendre un légume Vert par jour (5 fruits ou légumes par jour)</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Lasagne maison Brandade de poisson Salade Desserts au choix</p> 
MERCREDI	<p>Hors d'œuvres variés Escalope viennoise Filet de poisson Petits pois provençaux Choux fleurs braisé 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 Sauté de canard aux pommes Filet de poisson Blé Tomates provençales Desserts au choix</p> 
JEUDI	<p>Hors d'œuvres variés Bœuf a la bolognaise Cassolette de la mer Pates Haricot vert Desserts au choix</p> 	<p><i>« Le bon geste » Je prend 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 Tartiflette Filet de poisson Haricot beurre Desserts au choix</p> 
VENDREDI	<p>Hors d'œuvres variés Filet de poisson meunières Poêles de légumes Desserts au choix</p> 	<p><i>Un bon week end à toutes et à tous</i></p>	

Le Proviseur

Mme KHOLER

Chef cuisine

Mr FAGET