













MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 25/03/2019 AU VENDREDI 29/03/2019

	MIDI		SOIR
LUNDI	Hors d'œuvres variés Grillade de porc Filet de poisson Petit pois à l'étuvé Piperade Desserts au choix 	<i>Une bonne semaine à toutes et à tous</i>	Hors d'œuvres variés Farandole de raviolis et leur sauce Salade Desserts au choix
MARDI	Hors d'œuvres variés Sauté de bœuf Filet de poisson Pomme persillé Noisette de carotte Dessert au choix 	 <i>« Le bon geste »</i> Je pense à prendre un légume Vert par jour (5 fruits ou légumes par jour)	Hors d'œuvres variés Volaille à la chinoise Filet de poisson Riz cantonnais Cèleri au jus Desserts au choix 
MERCREDI	Hors d'œuvres variés Cuisse de canette roti Filet de poisson Blé Pilaf Poêlés de légumes grillé Desserts au choix 	 <i>« Le bon geste »</i> Je pense à prendre un fruit et un produit laitier	Hors d'œuvres variés Steak grillé Filet de poisson Coquillettes Choux fleurs Dessert au choix 
JEUDI	Hors d'œuvres variés Pates à la carbonara Ou fruits de mer Endive braisé Desserts au choix 	<i>« Le bon geste »</i> Je prend le temps de déjeuner le matin Un fruit, Produit laitier, pain beurre, confiture, miel, céréale sans trop de sucre	Hors d'œuvres variés Kebab Filet de poisson Pommes frites Haricot vert Desserts au choix 
VENDREDI	Hors d'œuvres variés Filet de poisson meunières Poêlés de légumes Desserts au choix	<i>Un bon week end à toutes et à tous</i>	

Le Proviseur

Mme KHOLLER

Chef cuisine

Mr FAGET