












MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 28/01/2019 AU VENDREDI 01/02/2019

	MIDI		SOIR
L U N D I	Hors d'œuvres variés Grillade de bœuf Filet de poisson Pomme frites Poêlés de Tomates Desserts au choix 	<i>Ne pas hésiter à nous dire vos idées de plats, ou si vous n'avez pas aimé</i>	Hors d'œuvres variés Tartiflette maison Brandade de morue Salade Desserts au choix 
M A R D I	Hors d'œuvres variés Saucisse grillée Filet de poisson Haricots bretons Brocolis vapeur Dessert au choix 	 <i>« Le bon geste » Je pense à prendre un légume Vert par jour (5 fruits ou légumes par jour)</i>	Hors d'œuvres variés Canette rôtie au miel Filet de poisson Pepinette Salsifis Desserts au choix 
M E R C R E D I	Hors d'œuvres variés Poulet rôti en crapaudine Filet de poisson Riz pilaf Poêles méridionale Desserts au choix 	 <i>« Le bon geste » Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</i>	Hors d'œuvres variés Pates à la carbonara ou fruits de mer Tomates provençales Desserts au choix 
J E U D I	Hors d'œuvres variés Omelette aux fromages Filet de poisson Pates Endives braisé Desserts au choix	<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>	Hors d'œuvres variés Assortiment de raviolis Sauce maison Desserts au choix
V E N D R E D I	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