












MENU PROPOSE PAR L'ÉQUIPE DE RESTAURATION DU LYCÉE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 11/03/2019 AU VENDREDI 15/03/2019

	MIDI		SOIR
LUNDI	<p>Hors d'œuvres variés Manchon de canard Filet de poisson Lentilles corail Poêlés de Légumes Desserts au choix</p> 	<p><i>Une bonne semaine à toutes et à tous</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Tournedos volaille Filet de poisson Pomme de terre persillade Ratatouille Desserts au choix</p> 
MARDI	<p>Hors d'œuvres variés émincé de bœuf bio Filet de poisson Pâtes Haricot vert bio 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 Rougail saucisse Ou Z'œuf Blé au beurre Cèleri au jus Desserts au choix</p> 
MERCREDI	<p>Hors d'œuvres variés Blanquette de veau bio Filet de poisson Pepinette Légumes du pot Desserts au choix</p> 	 <p>« Le bon geste » Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</p>	<p>Hors d'œuvres variés Curry de volaille Filet de poisson Riz pilaf Poêlés de légumes Dessert au choix</p> <p><i>« Le menu sera réalisé par la classe de Mr pascal richard »</i></p>
JEUDI	<p>Hors d'œuvres variés Tartiflette maison Brandade de poisson Mesclum 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 Tagliatelle à la bolognaise Filet de poisson Salsifis Desserts au choix</p> 
VENDREDI	<p>Hors d'œuvres variés Filet de poisson meunières Poêlés de légumes Desserts au choix</p>	<p><i>Un bon week end à toutes et à tous</i></p>	

Le Proviseur

Mme KHOLLER

Chef cuisine

Mr FAGET