














MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE  
DU LUNDI 04/03/2019 AU VENDREDI 08/03/2019

	MIDI		SOIR
L U N D I	<p>Hors d'œuvres variés Merguez de bœuf de Bazas Chipo de volaille Pomme frites Poêlés de Légumes Desserts au choix</p> 	<p><i>Une bonne reprise à toutes et à tous</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Sauté de volaille Filet de poisson Riz pilaf Brocolis vapeur Desserts au choix</p> 
M A R D I	<p>Hors d'œuvres variés Joue de bœuf Filet de poisson Pates Noisette de carottes 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 Farci maison Filet de poisson Semoule Tomate provençale Desserts au choix</p> 
M E R C R E D I	<p>Hors d'œuvres variés Cordon bleu XXL Filet de poisson Petit pois provençal 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 Burger maison Filet de poisson pommes sautés mesclun Desserts au choix</p>  <p><i>Bœuf local de Bazas</i></p>
J E U D I	<p>Hors d'œuvres variés Paella terre ou mer Filet de poisson Haricot palette 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 Bœuf local de Bazas</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Lapin persillade Filet de poisson Tagliatelle Epinard a la crème Desserts au choix</p> 
V E N D R E D I	<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