












MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE  
DU LUNDI 08/04/2019 AU VENDREDI 12/04/2019

	MIDI		SOIR
L U N D I	Hors d'œuvres variés Sauce carbonara Cassolette de la mer Pates Poêles de légumes Desserts au choix 	<i>Une bonne semaine à toutes et à tous</i>	Hors d'œuvres variés Cuisse de poulet Filet de poisson Cœur de blé Carotte vichy Desserts au choix 
M A R D I	Hors d'œuvres variés Curry de mouton Filet de poisson Semoule Tajine de légumes 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 Omelette au fromage Filet poisson Gratin de pomme de terre Salsifis Desserts au choix
M E R C R E D I	Hors d'œuvres variés Cordon bleu Filet de poisson Petits pois à l'étuvé Duo de bretagne Desserts au choix 	 <i>« Le bon geste » Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</i>	Hors d'œuvres variés Saucisse de porc ou volaille Filet de poisson Poêles de légumes Dessert au choix  
J E U D I	Hors d'œuvres variés Grillade de bœuf Filet de poisson Pommes frites Epinard à la crème 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 Quiche au poireaux Quiche au thon Haricot plat au beurre Desserts au choix
V E N D R E D I	Hors d'œuvres variés Raviolis variés et leur sauce maison Mesclun Desserts au choix	<i>De bonne vacance à toutes et à tous et de bonne révision !!</i>	

*Le Proviseur*

Mme KHOLLER

*Chef cuisine*

Mr FAGET