



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 02 AU VENDREDI 06/09/2019

	MIDI		SOIR
L U N D I	Hors d'œuvres variés Roti de bœuf Filet de poisson Pates Tomates Provençales Desserts au choix 		Buffet d'entrée Buffet froid Salade Desserts au choix
M A R D I	Hors d'œuvres variés Boulette végétal Filet de poisson Meunières Cocktails de fruits de mer Cœur de blé haricot vert Dessert au choix 	IMPORTANT ALLERGENE En cas de doute ,ne Pas hésiter à nous demander si vous êtes sujet à des allergènes que pourront se retrouver dans la composition des entrées, plats, poêles, laitages, pâtisserie, glace Les principaux étant : <i>Lait, Cèleri, arachide, moutarde, mollusque, crustacés, fruit à coque ,œuf, sésame, soja , gluten</i> NOTE EXPLICATIVE à L'ENTREE DU SELF	Hors d'œuvres variés Paella terre ou mer Filet de poisson Choux fleurs Desserts au choix * Volaille de Vendée 
M E R C R E D I	Hors d'œuvres variés Porc au curry et coco Cassolette de poisson Semoule Carotte vichy Desserts au choix 		Hors d'œuvres variés Raviolis maison Sauce au choix Salade verte Desserts au choix 
J E U D I	Hors d'œuvres variés Roti de veau BIO de veau Filet de poisson Petit pois à l'étuvée Brocolis Desserts au choix * Veau Bio de Dordogne 	<i>« Le bon geste »</i> <i>Je pense à prendre un légume Vert par jour</i> <i>(5 fruits ou légumes par jour)</i> 	Hors d'œuvres variés Sauté de volaille provençale Filet de poisson Pepinette Salsifis Desserts au choix 
V E N D R E D I	Hors d'œuvres variés Filet de poisson Poeles de légumes Desserts au choix	<i>Ne pas hésiter à nous dire vos idées de plats, ou si vous n'avez pas aimé</i> <i>Un bon week end à toutes et à tous</i>	



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 02 AU VENDREDI 06/09/2019

Mme KHOLER

Mr FAGET