



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 30/09 AU VENDREDI 04/10/2019

	MIDI		SOIR
LUNDI	<p>Hors d'œuvres variés Pilon de volaille mariné maison Filet de poisson Pépinette Haricot vert persillé Desserts au choix</p> 	<p><i>« Le bon geste »</i> <i>Je prends le temps de déjeuner le matin</i> <i>Un fruit, Produit laitier, pain</i> <i>beurre, confiture, miel,</i> <i>céréale sans trop de sucre</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Omelette au fromage Filet de poisson Macaroni Palette au beurre Desserts au choix</p> 
MARDI	<p>Hors d'œuvres variés Axua de veau Filet de poisson Pomme de terre fondante Piperade Dessert au choix</p> 		<p>Hors d'œuvres variés Hachi parmentier maison Brandade de poisson Salade verte Desserts au choix</p> 
MERCREDI	<p>Hors d'œuvres variés Grillade de porc Filet de poisson Pates Haricot vert persillé Desserts au choix</p> 	<p>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></p> <p>NOTE EXPLICATIVE à L'ENTREE DU SELF</p>	<p>Hors d'œuvres variés Burger maison Bœuf ou Vegan Pommes frites Salade verte Desserts au choix</p> 
JEUDI	<p>Hors d'œuvres variés Couscous Terre ou mer Semoule Tajine de légumes Desserts au choix</p>	<p><i>« Le bon geste »</i> <i>Je pense à prendre un légume Vert par jour</i> <i>(5 fruits ou légumes par jour)</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Pizza assorti maison Mesclum Desserts au choix</p> 
VENDREDI	<p>Hors d'œuvres variés Filet de poisson Poeles de légumes Desserts au choix</p> 	<p><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></p>	

Le Proviseur

Mme KHOLER

Chef cuisine

Mr FAGET