



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE  
DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20/12/2019

	MIDI		SOIR
LUNDI	<p>Hors d'œuvres variés Grillade de bœuf Steak de thon Riz créole Poêlés de légumes Desserts au choix</p> 	 <p><b>Dernier Rappel !!</b> <i>Les fêtes approchent, Ne pas hésiter à passer vos commandes au père Noël !!</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Poulet curry/ coco Filet de poisson Purée de patate douce Haricot beurre Desserts au choix</p> 
MARDI	<p>Hors d'œuvres variés Pilon Marinés maison Filet de poisson Pommes frites Piperade Dessert au choix</p> 	 <p><b>« Le bon geste »</b> <i>Je pense à prendre un légume Vert par jour ( 5 fruits ou légumes par jour)</i></p>	<p><b>Repas de Noel des internes</b></p> <p>Entrées de Noel Confit de canard Filet de poisson Pommes sarladaises Haricot vert Coulant chocolat « William »</p> 
MERCREDI	<p>Hors d'œuvres variés Les raviolis minutes Et leur sauce Desserts au choix</p>	 <p><b>« Le bon geste »</b> <i>Je pense à prendre un fruit et un produit laitier</i></p>	<p><b>Boum des internes des internes</b></p> <p>Hors d'œuvres variés Quiche lorraine/Tarte au Legumes Chips Boisson Sundae caramel /Muffins</p>
JEUDI	<p><b>Repas de Noel du lycée</b> Assiette Foies gras/saumon fumé Tournedos de magret IGP Local St Jacques/crevettes au poireaux et endives Pommes de Noirmoutier Poêlés de Noel Pâtisserie maison</p> 	<p><i>Cette année 2à 3classes participeront à la conception et au service du repas de Noël L'équipe de la restauration du self les remercie pour cette initiative</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Viandes au choix Légumes au choix Desserts au choix</p> 
VENDREDI	<p>Hors d'œuvres variés Filet de poisson meunières Poêlés de légumes Desserts au choix</p> 	 <p><i>De bonnes vacances à toutes et à tous et de bonnes fêtes</i></p>	