



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 09/12 AU VENDREDI 13/12/2019

	MIDI		SOIR
L U N D I	<p>Hors d'œuvres variés Filet de poulet grillé Filet de poisson Epinard à la crème Lentilles corail 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, beurre, confiture, miel, céréale sans trop de sucre</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Grillade Bœuf Filet de poisson Pommes frites Salade Desserts au choix</p> 
M A R D I	<p>Hors d'œuvres variés Roti de Bœuf Filet de poisson Pommes persillée Noisette de Carotte Dessert au choix</p> 		<p>Hors d'œuvres variés Chipolatas grillé Filet de poisson Pates Brocolis Desserts au choix</p> 
M E R C R E D I	<p>Hors d'œuvres variés Omelette aux Champignons Filet de poisson Pepinette Courgette poêlés 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, Céleri, 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 Sauté de volaille Filet de poisson Blé Tajine de légumes Desserts au choix</p> 
J E U D I	<p>Hors d'œuvres variés Pates à la carbonara ou fruits de mer Haricot vert 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 Lasagne maison Brandade de poisson Salade Desserts au choix</p> 
V E N D R E D I	<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 Provisieur

Mme KHOLER

Chef cuisine

Mr FAGET