



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 07 AU VENDREDI 11/10/2019

	MIDI		SOIR
LUNDI	<p>Hors d'œuvres variés Faut filet Roti de bœuf /Moules marinières Pommes frites Légumes du Jour 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 Emincé de dinde Filet de poisson Semoule orientale Courgette sauté Desserts au choix</p> 
MARDI	<p>Hors d'œuvres variés Blanquette de veau Filet de poisson Blé « Légumes du pot » Dessert au choix</p> 	<p><i>Le Menu sera réalisé par la classe des TT12 de Mr Olivier Gestin en service et TT11 en cuisine de mr Vincent POUSSARD</i> <i>Avec une animation dans le réfectoire</i> <i>Toujours un plaisir de travailler avec les élèves</i></p>	<p>Hors d'œuvres variés Raviolis Divers Sauce maison Salade verte Desserts au choix</p> 
MERCREDI	<p>Hors d'œuvres variés Cuisse de poulet en Crapaudine Filet de poisson Haricot vert persillé Lentilles Desserts au choix</p> 	<p>IMPORTANT ALLERGENE</p> <p>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 <u>entrées, plats, poêles, pâtisserie, glace</u> Les <u>laitages</u> 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 Croque-monsieur maison Viandes ou poisson Poêles de Légumes Desserts au choix</p> 
JEUDI	<p>Hors d'œuvres variés Pates à la carbonara Ou Fruits de mer Poêles 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 Hachi parmentier maison Brandade de poisson Mesclun Desserts au choix</p> 
VENDREDI	<p>Hors d'œuvres variés Filet de poisson poêles 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