



MENU PROPOSE PAR L'EQUIPE DE RESTAURATION DU LYCEE HOTELIER DE GASCOGNE
DU LUNDI 04 AU VENDREDI 08/11/2019

| | MIDI | | SOIR |
|----------|--|--|--|
| LUNDI | <p>Hors d'œuvres variés Escalopes volailles poêles Filet de poisson Riz pilaf Piperade Desserts au choix</p>  | <p><i>Une bonne rentrée à toutes et à toutes, direction Noël !! et de bon stage pour ceux à venir</i></p> | <p>Hors d'œuvres variés Roti de veau Filet de poisson Petit pois à l'étuvée Choux fleurs persillée Desserts au choix</p>  |
| MARDI | <p>Hors d'œuvres variés Le Burger Maison (Bœuf de Bazas) Boulette végétale Et ses pommes frites 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 Avec une animation dans le réfectoire Toujours un plaisir de travailler avec les élèves</i></p> | <p>Hors d'œuvres variés Tartiflette maison Brandade de poisson Salade verte Desserts au choix</p>  |
| MERCREDI | <p>Hors d'œuvres variés Omelette aux fromages Filet de poisson Pates Carottes vichy 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, laitages</u> <u>.pâtisserie, glace</u> Les <u>principaux étant :</u> Lait, Cèleri, arachide, moutarde, mollusque, crustacés, fruit à coque ,œuf, sésame, soja , gluten</p> <p>NOTE EXPLICATIVE à L'ENTREE DU SELF</p> | <p>Hors d'œuvres variés Chili corn carné Filet de poisson Riz Galette de maïs Desserts au choix</p>  |
| JEUDI | <p>Hors d'œuvres variés Sauté de porc Filet de poisson Semoule Poêlés Wok Desserts au choix</p>  | <p><i>« Le bon geste » Je pense à prendre un légume Vert par jour (5 fruits ou légumes par jour)</i></p> | <p>Hors d'œuvres variés Raviolis variés Et la sauce maison Mesclun Desserts au choix</p>  |
| VENDREDI | <p>Hors d'œuvres variés Filet de poisson Poêlés 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 Un bon week end à toutes et à tous</i></p> |  |

Le Proviseur

Mme KHOLER

Chef cuisine

Mr FAGET