

Les Déjeuners du mois de Novembre 2018

Accueil entre 12h15 et 12h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

NOS FORMULES DU MIDI

FORMULE BRASSERIE : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 8,00€

« 45' Chrono' ». (PLAT DU JOUR + 1 BOISSON + 1 CAFÉ GOURMAND) 8,00 €

FORMULE COMPLÈTE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 12.00 €

Lundi 5 novembre

45' Chrono'

Croque monsieur

Ou

Croque Madame

Salade de fruits

Mardi 6 novembre

Salade César

*Burger de bœuf,
pommes Pont-Neuf*

Ananas fris en gondole

Mercredi 7 novembre

*Crème de potiron
mousse au lard*

*Escalope de dinde à la
crème, pommes allumettes et
fagot d'haricots verts*

*Tarte crumble pommes-
rhubarbe*

Jeudi 8 novembre

Assiette de charcuterie

*Darne de saumon pochée à
la julienne de légumes et
au safran, riz pilaf*

Crème brûlée

Jeudi 8 novembre

45' Chrono'

Burger maison

Café gourmand

Vendredi 9 novembre

Quiche lorraine

*Steak grillé, beurre maître
d'hôtel, pommes croquettes*

*Glace vanille et coulis de
fruits rouges*

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations
tives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés
pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent

qualita-
n'intègrent
donc correspondre

Les Déjeuners du mois de Novembre 2018

Accueil entre 12h15 et 12h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

NOS FORMULES DU MIDI

FORMULE BRASSERIE : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 8,00€

« 45' *Chono*' ». (PLAT DU JOUR + 1 BOISSON + 1 CAFÉ GOURMAND) 8,00 €

FORMULE COMPLÈTE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 12.00 €

Lundi 12 novembre

*45' **Chono**'*

*Club sandwich
du terroir*

Café gourmand

Mardi 13 novembre

Avocat vinaigrette

*Fish and Chips,
sauce tartare*

Crème brûlée à la vanille

Mercredi 14 novembre

*Quiche à la julienne
de légumes*

*Petits filets de
bœuf Stroganoff, riz pi-
laf, épinards à la crème*

*Mousse au chocolat
et ses tuiles*

Jeudi 15 novembre

*Velouté de potimarron et
sa crème au lard*

*Pièce du boucher grillée,
sauce béarnaise, topinam-
bours et flan de panais*

*Pêches flambées sur glace
vanille des îles*

Vendredi 16 novembre

*Quiche aux poireaux et
au maroilles*

*Coquelet grillé, tomate
provençale, sauce estra-
gon et pommes allumettes*

Poire Belle-Hélène

Jeudi 15 novembre

*45' **Chono**'*

Burger végétal

Café gourmand

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION

Lycée La Hotoie

NOS FORMULES DU MIDI

FORMULE BRASSERIE : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 8,00€

« 45' *Chtono'* ». (PLAT DU JOUR + 1 BOISSON + 1 CAFÉ GOURMAND) 8,00 €

FORMULE COMPLÈTE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON

Lundi 19 novembre

*45' **Chtono'***

Club sandwich du terroir

Café gourmand

Mardi 20 novembre

Petits choux au saumon

*Escalope normande,
pomme purée et
carottes glacées*

Mousse au chocolat

Mercredi 21 novembre

Velouté Dubarry

*Poulet rôti, écrasé de
pommes de terre et fondue
d'oignons*

*Crème brûlée et ses langues
de chat*

Jeudi 22 novembre

Ficelle picarde

*Waterzoï de volaille
crémeux d'endives et haricots
de Soissons*

*Pommes flambées, tuiles aux
noix et glace au foin*

Jeudi 22 novembre

*45' **Chtono'***

Bruschetta italienne

Café gourmand

Vendredi 23 novembre

Assiette de charcuterie

*Longe de veau aux épices,
endives braisées,
gratin dauphinois*

Tarte alsacienne

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION

Lycée La Hotoie

NOS FORMULES DU MIDI

FORMULE BRASSERIE : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 8,00€

« 45' Chrono' ». (PLAT DU JOUR + 1 BOISSON + 1 CAFÉ GOURMAND) 8,00 €

FORMULE COMPLÈTE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 12.00 €

Lundi 26 novembre

45' Chrono'

Salades du moment

Tarte aux pommes et café

1 café + 1 boisson

Mardi 27 novembre

Assiette de charcuterie

*Steak au poivre,
tagliatelles*

Crêpes au chocolat

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»