

Les Déjeuners de MARS 2019

Accueil entre 12h05 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 €

Vendredi 1er mars

MOULES MARINIÈRES

OSSO BUCCO ET RISOTTO AUX ASPERGES

ŒUFS À LA NEIGE

Mercredi 6 mars

**TARTE FINE AUX SARDINES, TOMATES ET
OIGNONS CONFITS**

**MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES
POMMES DUCHESSE AUX NOISETTES,
MOUSSELINE DE BUTTERNUT**

**MOELLEUX AU CHOCOLAT
SAUCE AUX AGRUMES**

Vendredi 8 mars

DARNE DE COLIN POCHÉE

**TOURNEDOS AU POIVRE,
POMMES DAUPHINES**

BANANES FLAMBÉES

Vendredi 15 mars

ŒUFS MOLLETS FLORENTINE

MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT

POMMES AMANDINES

ANANAS FLAMBÉS

Mardi 19mars

LÉGUMES À LA GRECQUE

RÔTI DE PORC

**LENTILLES AUX LARDONS
ET POMMES BOULANGÈRES**

**AUMÔNIÈRE AUX POMMES
ET AU CAMEL**

Mercredi 20 mars

**NID DE POIREAUX ET
SON ŒUF MOLLET FRIT**

**BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX
CHAMPIGNONS, POMMES ANNA, FLAN
DE CAROTTE ET PANAIS**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS**

**ATTENTION ! PAS DE DESSERT
EXCEPTIONNELLEMENT**

Nous informons notre clientèle que nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

« 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. »

Les Déjeuners de MARS 2019

Accueil entre 12h05 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 €

« 45' Chrono' ».

JEUDI 7 MARS

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

CAFÉ GOURMAND

JEUDI 21 MARS

BRUSCHETTA ITALIENNE

CAFÉ GOURMAND

LUNDI 25 MARS
EXAMEN CAP CHCR

UNIQUEMENT TABLES
DE 2 COUVERTS

JEUDI 28 MARS

BRUSCHETTA FRANC-COMTOISE

CAFÉ GOURMAND

VENDREDI 22 MARS

ŒUFS EN MEURETTE

FILETS DE SOLE BONNE FEMME

RIZ PILAF

TARTE BOURDALOUE

MARDI 26 MARS

OMELETTE AUX FINES HERBES

POULET GRILLÉ À L'AMÉRICAINNE

SALADE D'AGRUMES

MERCREDI 27 MARS

BAVAROIS DE CÉLERI, CRÈME MOUS-
SEUSE À LA FOURME D'AMBERT

BLANQUETTE DE VEAU PRIMEUR

AUX PETITS LÉGUMES

ÎLE FLOTTANTE AUX ÉCLATS DE PRALINES

VENDREDI 29 MARS

CRÈME DUBARRY

ROGNONS DE VEAU AU PORTO,

POMMES PURÉE

CHOUX À LA CRÈME CHANTILLY

Nous informons notre clientèle que nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

« 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. »