

# Les Dîners de MAI 2019

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION  
Lycée La Hotoie

JEUDI 2 MAI

MENU À 25,00 €

## **HOMMAGE À JOËL ROBUCHON**

CHAMPIGNONS, PETITS LÉGUMES  
ET RAISINS MARINÉS  
À LA CORIANDRE

MARINIÈRE DE FINS COQUILLAGES  
À LA FLEUR DE THYM

TOURTIÈRE D'AGNEAU  
AUX AUBERGINES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS

TURBAN DE POMMES  
À LA CANNELLE

LUNDI 6 MAI

MENU À 20,00 €

## **AMERIQUE DU NORD**

HOT DOG À L'AGNEAU EN SUSHIS

WRAPS DE POISSON  
FENOUIL ET GUACAMOLE

BURGER DE BŒUF AU MAROILLES  
ET CHAMPIGNONS

FINGERS DE FROMAGES MARINÉS

ÉCLAIRS

JEUDI 9 MAI

MENU À 15,00 €  
TOUT COMPRIS

EXAMEN

BAC  
PROFESSIONNEL

RÉSERVATION,  
UNIQUEMENT DES TABLES  
DE 2 ET 4 COUVERTS

« 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. »

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

[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) ☎ 03 22 95 95 52 [www.lahotoiesectionhoteliere.fr](http://www.lahotoiesectionhoteliere.fr)

# Les Dîners de MAI 2019

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION  
Lycée La Hotoie

LUNDI 13 MAI

MENU À 15,00 €  
TOUT COMPRIS

EXAMEN  
BACCALAUREAT  
PROFESSIONNEL

RÉSERVATION,  
UNIQUEMENT DES TABLES  
DE 2 ET 4 COUVERTS

MARDI 14 MAI

MENU À 25,00 €

CALAMAR À L'AIL

SOUPE DE POISSON

LOUP GRILLÉ AU FENOUIL  
SAUCE VIERGE

ET SES GARNITURES DU MOMENT

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS

TARTE AU CITRON

MERCREDI 15 MAI

MENU À 20,00 €

ŒUF PARFAIT

CAROTTES NOUVELLES FUMÉES ET  
CONDIMENTS FAÇON HOUMOUS

PIÈCE DE BŒUF AUX ÉPICES  
POMMES CONFITES  
ET LÉGUMES NOUVEAUX

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS

FRUITS DE SAISON À L'AMANDE  
ET SON GRANITÉ

« 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. »

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

[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) ☎ 03 22 95 95 52 [www.lahotoiesectionhoteliere.fr](http://www.lahotoiesectionhoteliere.fr)

# Les Dîners de MAI 2019

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION  
Lycée La Hotoie

JEUDI 16 MAI

MENU À 15,00 €  
TOUT COMPRIS

EXAMEN  
BACCALAUREAT  
PROFESSIONNELL

RÉSERVATION,  
UNIQUEMENT DES TABLES  
DE 2 ET 4 COUVERTS

LUNDI 20 MAI

MENU À 15,00 €  
TOUT COMPRIS

EXAMEN  
BACCALAUREAT  
PROFESSIONNELL

RÉSERVATION,  
UNIQUEMENT DES TABLES  
DE 2 ET 4 COUVERTS

« 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. »

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

[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) ☎ 03 22 95 95 52 [www.lahotoiesectionhoteliere.fr](http://www.lahotoiesectionhoteliere.fr)