

Conformément à la législation en vigueur depuis le 9 août 2021, toutes les personnes âgées de plus de 18 ans devront présenter un Pass Sanitaire valide à l'entrée des restaurants en intérieur ou en terrasse :

- * Une attestation de vaccination sur la base d'un schéma vaccinal complet*
- * Ou Un test PCR ou Antigénique négatif de moins de 48h
- * Ou Le résultat d'un test RT-PCR positif, d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois attestant du Covid.

Les autotests ne seront pas admis.

Le Pass Sanitaire pourra être présenté sur l'application Tous Anti-COVID ou sur papier

*Pour plus d'informations, merci de vous référer au site du gouvernement :

<https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus/pass-sanitaire>

LES DÉJEUNERS DE JANVIER 2022

Accueil entre 12h15 et 12h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION

Lycée La Hotoie

NOS FORMULES DÉJEUNER :

FORMULE BRASSERIE : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE ... 9,00€

FORMULE COMPLÈTE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE ... 14,00 €

**Les élèves et
l'équipe pédagogique
vous présentent
leurs vœux pour
cette nouvelle année**

MERCREDI 5 JANVIER

MENU À 14,00 €

BUFFET « LA CUISINE DU MONDE »

SAUMON GRAVLAX, TARTINE DE MARGRET FUMÉ MAISON, NEMS AUX PETITS LÉGUMES, SAUCE AIGRE-DOUCE, CHAKCHOUKA AUX CAILLES
RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET SA TUILE DE PARMESAN
CRÈME CATALANE, TARTELETTE AUX NOIX DE PÉCAN ET SA CRÈME AU SIROP D'ÉRABLE,
LITCHIS RÔTIS PARFUMÉS À LA VANILLE DE MADAGASCAR

JEUDI 6 JANVIER

MENU À 14,00 €

LA CAROTTE EN STRATE

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE PERSILLÉE, RAGOUT DE LENTILLES CHAMPENOISE, JUS COURT

COURONNE GOURMANDE VANILLE NOISETTE

VENDREDI 7 JANVIER

MENU À 14,00 €

BUFFET « LA CUISINE DU MONDE »

SAUMON GRAVLAX, TARTINE DE MARGRET FUMÉ MAISON, NEMS AUX PETITS LÉGUMES, SAUCE AIGRE-DOUCE, CHAKCHOUKA AUX CAILLES
RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET SA TUILE DE PARMESAN
CRÈME CATALANE, TARTELETTE AUX NOIX DE PÉCAN ET SA CRÈME AU SIROP D'ÉRABLE,
LITCHIS RÔTIS PARFUMÉS À LA VANILLE DE MADAGASCAR

MARDI 11 JANVIER

MENU À 14,00 €

VERRINE DE TRUITE FUMÉE — À L'AVOCAT

ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE, BEURRE MARSEILLAIS, GRATIN DAUPHINOIS

CHOUX CHANTILLY

MERCREDI 12 JANVIER

MENU À 14,00 €

BUFFET « LA CUISINE DU MONDE »

SAUMON GRAVLAX, TARTINE DE MARGRET FUMÉ MAISON, NEMS AUX PETITS LÉGUMES, SAUCE AIGRE-DOUCE, CHAKCHOUKA AUX CAILLES
RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET SA TUILE DE PARMESAN
CRÈME CATALANE, TARTELETTE AUX NOIX DE PÉCAN ET SA CRÈME AU SIROP D'ÉRABLE,
LITCHIS RÔTIS PARFUMÉS À LA VANILLE DE MADAGASCAR

« 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 ☎ 03 22 95 95 52 www.lahotoiesectionhoteliere.fr

Conformément à la législation en vigueur depuis le 9 août 2021, toutes les personnes âgées de plus de 18 ans devront présenter un Pass Sanitaire valide à l'entrée des restaurants en intérieur ou en terrasse :

* Une attestation de vaccination sur la base d'un schéma vaccinal complet*

* Ou Un test PCR ou Antigénique négatif de moins de 48h

* Ou Le résultat d'un test RT-PCR positif, d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois attestant du Covid.

Les autotests ne seront pas admis.

Le Pass Sanitaire pourra être présenté sur l'application Tous Anti-COVID ou sur papier

*Pour plus d'informations, merci de vous référer au site du gouvernement :

<https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus/pass-sanitaire>

LES DÉJEUNERS DE JANVIER 2022

Accueil entre 12h15 et 12h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION

Lycée La Hotoie

NOS FORMULES DÉJEUNER :

FORMULE BRASSERIE : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE ... 9,00€

FORMULE COMPLÈTE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE ... 14,00 €

JEUDI 13 JANVIER

MENU À 14,00 €

SAUMON MARINÉ, POMMES TIÈDES,
ROUELLE D'ÉCHALOTES, CRÈME AIGRELETTE À L'ANETH

PIGEON EN DEUX FAÇONS, CROQUETTES DE RISOTTO DE CÉLERI, CAROTTES EN GLACIS

CHARLOTTE CHAMPENOISE
EN FINGERS

JEUDI 27 JANVIER

MENU À 14,00 €

TARTELETTE DE LÉGUMES DU MOMENT, TOMATE EN COULIS ET SIROP DE BALSAMIQUE

COCHON EN CONFIT, POINTE DE NAVETS À L'ORANGE, PÉTALES D'ÉCHALOTE ET DE CHOUX

PIQUANT MERINGUÉ AU CITRON

VENDREDI 14 JANVIER

MENU À 14,00 €

BUFFET « LA CUISINE DU MONDE »

SAUMON GRAVLAX, TARTINE DE MARGRET FUMÉ MAISON, NEMS AUX PETITS LÉGUMES, SAUCE AIGRE-DOUCE, CHAKCHOUKA AUX CAILLES
RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET SA TUILE DE PARMESAN
CRÈME CATALANE, TARTELETTE AUX NOIX DE PÉCAN ET SA CRÈME AU SIROP D'ÉRABLE,
LITCHIS RÔTIS PARFUMÉS À LA VANILLE DE MADAGASCAR

JEUDI 20 JANVIER

MENU À 14,00 €

DOUCEUR DE PANAI, BILLES GLACÉES, VITTO TONELLO DE NOS CAMPAGNE, ENDIVES AUX NOIX

SOLE MEUNIÈRE, ÉPINARDS JUSTE TOMBÉS, PALETS DE LÉGUMES GLACÉS, PÉTALES DE TOMATES CONFITES, SAUCE AU NOILLY-PRAT

COMME UNE PAVLOVA



Les élèves et
l'équipe pédagogique
vous présentent
leurs vœux pour
cette nouvelle année

« 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 ☎ 03 22 95 95 52 www.lahotoiesectionhoteliere.fr