

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 FEVRIER 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 03 FÉVRIER

MENU À 14,00 €

ŒUF PARFAIT SUR UNE CRESSONNIÈRE, ÉCLAT DE CHAMPIGNONS, ÉMULSION DE LARD, PETITE POUSSÉ À L'HUILE

\*\*\*

SAUMON CROÛTÉ  
JARDIN VERT

\*\*\*

POIRE POCHÉE À LA VANILLE,  
CRÈME CARAMEL SOUVENIR

## JEUDI 24 FÉVRIER

MENU À 14,00 €

TORTELLINI RICOTTA, CRÈME DE TOMATE, STUZZICHINI DI SALVIA

\*\*\*

SALTIMBOCCA DE VEAU, CROQUETTE DE RISOTTO, CRÈME DE PARMESAN

\*\*\*

TIRAMISU

## MARDI 22 FÉVRIER

MENU À 14,00 €

SALADE LANDAISE

\*\*\*

STEAK GRILLÉ,  
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
POMMES ALLUMETTES

\*\*\*

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

## VENDREDI 25 FÉVRIER

MENU À 14,00 €

**BUFFET « LA CUISINE DU MONDE »**

SAUMON GRAVLAX, TARTINE DE MAGRET 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

## MERCREDI 23 FÉVRIER

MENU À 14,00 €

**BUFFET « LA CUISINE DU MONDE »**

SAUMON FUMÉ MAISON, TARTINE DE MOZZARELLA ET JAMBON DE PARME AU BASILIC, SAMOSSA AUX PETITS LÉGUMES, SAUCE ÉPICÉE, ACCRAS DE MORUE ET SON CAVIAR D'AUBERGINES

WOK DE VOLAILLE, RIZ CANTONNAIS ET LÉGUMES MARINES À LA SAUCE SOJA

CORNE DE GAZELLE, CHEESE-CAKE ET SON COULIS DE KIWI, SABAYON D'AGRUMES AU MARSALA



« 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)