

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 Dîners de MAI 2022

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

LUNDI 02 MAI 2022

MENU À 25.00 €

**ASSIETTE DE CHARCUTERIES FINES
DE MONTAGNE**

**SAUCISSON EN BRIOCHE SAUCE
LYONNAISE**

**FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE
AUX ÉCREVISSES, SAUCE NANTUA,
GRATIN DAUPHINOIS,
SAUTÉ DE COURGES MUSCADES ET
CHÂTAIGNES**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS**

**BUGNES AUX POMMES ET NOUGAT
DE MONTÉLIMAR**

MARDI 03 MAI 2022

MENU À 25.00 €

AMUSE BOUCHE

**JALOUSIE AU SAUMON,
BEURRE NANTAIS**

**PIGEONNEAUX EN 2 CUISSONS, CU-
MIN DE CAROTTES À L'ORANGE,
POMMES MACAIRE**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS**

BANOFEE

MERCREDI 04 MAI 2022

MENU À 15.00 €

EXAMEN

BOISSONS COMPRISES

UNIQUEMENT

DES TABLES DE 2

ET DE 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 ☎ 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 Dîners de MAI 2022

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

LUNDI 09 MAI 2022

MENU À 25.00 €

ŒUF PARFAIT

CAROTTES NOUVELLES FUMÉES ET CONDIMENT FAÇON HOUMOUS

BELLE PIÈCE DE BŒUF AUX ÉPICES, POMMES CONFITES ET LÉGUMES NOUVEAUX

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

DESSERT DE FRUITS DE SAISON À L'AMANDE ET SON GRANITÉ

MARDI 10 MAI 2022

MENU À 25.00 €

AMUSE BOUCHE

RADEAU D'ASPERGES SUR TAPE- NADE, MOUSSELINE CITRONNÉE

RISOTTO DE GAMBAS ET SON JUS DE CARAPACES ET PETITS LÉGUMES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

MILLEFEUILLE AUX FRAISES ET A LA PISTACHE

« 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 Dîners de MAI 2022

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

LUNDI 16 MAI 2022

MENU À 25.00 €

VERRINE DE POISSON FUMÉ

*ASPERGES FRAÎCHES NAPPÉES ET
CROÛTE DE PAIN À LA FLEUR DE SEL*

*POULPE SNACKÉ ET RIZOTTO CRÉ-
MEUX ET POIS GOURMANDS*

*CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS*

*VERRINE DE FRAISES EN GELÉE AU
THÉ, CRÈME CHANTILLY
ET MERINGUE*

MARDI 17 MAI 2022

MENU À 25.00 €

AMUSE BOUCHE

*CEVICHE DE CABILLAUD, PICKLES ET
AGRUMES, COULIS AUX HERBES*

*CARRÉ D'AGNEAU AU THYM ET À
LA MOUTARDE, JUS COURT, AS-
PERGES VERTES*

*CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS*

VACHERIN AUX FRUITS ROUGES

MERCREDI 18 MAI 2022

MENU À 15.00 €

EXAMEN

BOISSONS COMPRISES

UNIQUEMENT

DES TABLES DE 2

ET DE 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 ☎ 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 Dîners de MAI 2022

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

JEUDI 19 MAI 2022

MENU À 15.00 €

EXAMEN

BOISSONS COMPRISES

UNIQUEMENT

DES TABLES DE 2

ET DE 4 COUVERTS

LUNDI 23 MAI 2022

MENU À 25.00 €

**SOUPE DE MELON AU CURRY
ET AU CONCOMBRE**

**TATAKI DE BŒUF ET
NOISETTES CARAMELISÉES**

**CREVETTES PANÉES PANKO
ET LÉGUMES GRILLES DU MOMENT**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS**

DOUCEUR DE FRUITS FRAIS

« 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 Dîners de MAI 2022

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

MARDI 24 MAI 2022

MENU À 25.00 €

REGION PACA

AMUSE BOUCHE

SALADE NIÇOISE

ROUGET EN STRATE, TIAN DE LÉGUMES ET AÏOLI

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

DOUCEUR AU CITRON DE MENTON

MERCREDI 25 MAI 2022

MENU À 25.00 €

AMUSE BOUCHE

TRIO DE CROMESQUIS

LONGUET DE THON SNACKÉ FAÇON TATAKI, SIFFLETS DE POIREAUX ET ARTICHAUX POIVRADE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

POMME D'AMOUR

« 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