

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 D' AVRIL 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 €

VENDREDI 1ER AVRIL

MENU À 14,00 €

ASPERGES SAUCE MAYONNAISE

SAINT-JACQUES RÔTIES FUMÉES
RISOTTO À LA MASCARPONE ET SON
ÉMULSION AU PARMESAN

DOUCEUR AU CITRON
MERINGUE À L'ESTRAGON



MARDI 5 AVRIL

MENU À 14,00 €

ASSORTIMENT D'ANTIPASTI

OSSO BUCCO À LA MILANAISE

TARTE FAÇON TIRAMISU

VENDREDI 8 AVRIL

MENU À 14,00 €

MINI BURGER AU TARTARE DE
SAUMON ET SA ROQUETTE

PARMENTIER AU CONFIT DE CA-
NARD ET SA CRÈME DE PETITS POIS

ASPIC DE FRUITS FRAIS
AU CITRON VERT

MERCREDI 6 AVRIL

MENU À 14,00 €

MINI BURGER AUX RILLETES DE
SAUMON PARFUMÉES À L'ANETH

LASAGNE MAISON ET SON CAVIAR
D'AUBERGINES

VERRINE DE FRUITS FRAIS
AU THÉ VERT



« 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 D'AVRIL 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 €

MARDI 26 AVRIL

MENU À 14,00 €

ASSIETTE NORDIQUE

**POULET SAUTÉ CHASSEUR
POMMES DUCHESSE**

CRÈME BRULÉE

JEUDI 28 AVRIL

**MENU À 15,00 €
BOISSONS COMPRISES**

MENU EXAMEN

UNIQUEMENT DES TABLES

DE 2 ET 4 COUVERTS



VENDREDI 29 AVRIL

MENU À 14,00 €

**MINI BURGER AU TARTARE DE
SAUMON ET SA ROQUETTE**

**PARMENTIER AU CONFIT DE CA-
NARD ET SA CRÈME DE PETITS POIS**

**ASPIC DE FRUITS FRAIS
AU CITRON VERT**

MERCREDI 27 AVRIL

MENU À 14,00 €

**MINI BURGER AU TARTARE DE
SAUMON ET SA ROQUETTE**

**PARMENTIER AU CONFIT DE CANARD
ET SA CRÈME DE PETITS POIS**

**ASPIC DE FRUITS FRAIS
AU CITRON VERT**



« 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