

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 d'AVRIL 2022

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

LUNDI 4 AVRIL

MENU À 30.00€

CONSOMMÉ DE PETITS PARIS
ET GNOCCHIS SUR ÉCUME DE LAIT

FEUILLETÉ D'ASPERGES ARGENTEUIL
SAUCE MOUSSELINE

CÔTE DE BŒUF (2 PERS.) GRILLÉE ET SA
SAUCE MARCHAND DE VIN, POMMES
PONT-NEUF ET GARNITURE MONTREUIL

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS

ASSORTIMENTS DE PÂTISSERIES
À LA PARISIENNE

MARDI 5 AVRIL

MENU À 25.00 €

MISE EN BOUCHE

TOMATE SURPRISE AUX CREVETTES
ET PETITS LÉGUMES

PAVÉ DE BŒUF AU POIVRE,
CROQUETTE DE RISOTTO,
MONTAGE DE LÉGUMES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS

JALOUSIE POMME CARAMEL
CRÈME LÉGÈRE

MERCREDI 6 AVRIL

MENU À 25.00 €

TARTARE DE SAUMON AUX FLEURS

SAINT-JACQUES À LA NANTAISE

POT AU FEU
DE MAGRET DE CANARD ET
LÉGUMES DES HORTILLONS

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS

TARTE CARAMEL-CHOCOLAT

« 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 d'AVRIL 2022

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

JEUDI 7 AVRIL

MENU À 25.00 €

DÉCLINAISON D'ASPERGES

GASPACHO DE TOMATES ET
CONCOMBRE LARD FUMÉ,
CRÈME MONTÉE AU BASILIC

FILET DE DORADE ROYALE
TIAN DE LÉGUMES AU PARMESAN
ET SAUCE VIERGE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS

SABLÉ DE FRUITS ROUGES,
DIPLOMATE À L'ESTRAGON

LUNDI 25 AVRIL

MENU À 25.00 €

CHARCUTERIES FINES

ŒUF POCHÉ BRAGANCE,
SAUCE BÉARNAISE TIÈDE

SELLE D'AGNEAU DE PAUILLAC RÔTIE,
MITONNÉE DE FLAGEOLETS À L'AIL ET
AU PERSIL, POMMES À L'ÉCHIRÉE, TO-
MATES RÔTIES À LA FLEUR DE THYM

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS

CANNELÉS, GLACE VANILLE ET
PRUNEAUX FLAMBÉS

MARDI 26 AVRIL

MENU À 25.00 €

MISE EN BOUCHE

FRÂICHEUR DE TOMATE, CRÈME DE
MOZZARELLA ET PICKLES

PAVÉ DE MAIGRE GRILLÉ, RIZ PILAF,
FENOUIL À LA BADIANE, AÏOLI AÉRÉ

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS

ECLAIR MERINGUÉ AUX FRUITS

« 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 d'AVRIL 2022

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

MERCREDI 27 AVRIL

MENU À 25.00 €

DÉLICE DE SAUMON FUMÉ

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AUX ÉPINARDS

PAUPIETTE DE VOLAILLE FARCIE AUX MORILLES
ET JUS CORSÉ

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS RÉGIONS

PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD

JEUDI 28 AVRIL

SPÉCIAL EXAMEN

MENU À 15.00 €

BOISSONS COMPRISES

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 ☎ 03 22 95 95 52 www.lahotoiesectionhoteliere.fr