



Lycée Polyvalent Charles de Gaulle
Lycée des Métiers de la Restauration et du Tourisme

Label E3D niveau 2

44 Rue Jacques Daguerre

60200 COMPIEGNE

☎ 03 44 20 20 88

Courriel : ce.0601863Z@ac-amiens.fr

<http://degaulle.lyc.ac-amiens.fr>

Facebook, Instagram et LinkedIn : lyceepolyvalentCDG

Twitter: @LyceeCharles



	Lundi 02 janvier 2023	Mardi 03 janvier	Mercredi 04 janvier	Jeudi 05 janvier	Vendredi 06 janvier
Services du MIDI		Application 10.00 €uros	Bistro / Gastro 15.00 €uros		Bistro 15 .00 €
		RESTAURANT FERME ELEVES En STAGE	Cuisine asiatique Asian Tonic (+ 3.00 €uros) Bouillon Thai *** Ravioles de Gambas *** Bœuf Saté Khao Pad •Litchis flambés, crème au lait de coco, croustillant au sésame	RESTAURANT FERME	Steak de Cow-boy (entrecôte double marinée grillée) Sauce Chimichouri Pommes Arly au Cheddar Crèmeux de Maïs Asperges au Bacon *** Apple Pie Crème glacée Vanille

Accueil du midi : 12 h / 12 h 15.

Menus proposés hors apéritif et boissons

Des produits peuvent évoluer en fonction des approvisionnements



Nous prévenons notre aimable clientèle, que les denrées servant à élaborer nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes.



Lycée Polyvalent Charles de Gaulle
Lycée des Métiers de la Restauration et du Tourisme

Label E3D niveau 2

44 Rue Jacques Daguerre

60200 COMPIEGNE

☎ 03 44 20 20 88

Courriel : ce.0601863Z@ac-amiens.fr

<http://degaulle.lyc.ac-amiens.fr>

Facebook, Instagram et LinkedIn : lyceepolyvalentCDG

Twitter : @LyceeCharles



Région académique
HAUTS-DE-FRANCE

	Lundi 02 janvier 2023	Mardi 03 janvier		Mercredi 04 janvier	Jeudi 05 janvier	
Services du SOIR	Gastro 20.00 €	Thème 20.00 Euros	Tradi / régional 30.00 Euros	After work Cave à vins	Tradi 20.00 €	Gastronomique 35.00 €
		RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE	RESTAURANT FERME	L'ALSACE 15.00 €	Assortiment de mini Quiches *** Gambas flambées en salle Voile de Gelée Au Whisky Mâche Vinaigre de Framboises *** Dos de Cabillaud au Chorizo Fenouil mariné rôti Polenta crémeuse Huile de Betteraves *** Tarte fine aux pommes Glace au Yaourt	Verrine Crabe Avocat Sauce Cocktail *** Escalope de Foie gras sauté et flambé Purée de Céleri à la Réglisse et Châtaignes *** Médailillon de Lotte au Chorizo Sauce Vin blanc Purée de Butternut et Coques *** Fromage et Pré dessert Glace Oignon Gelée de Champagne Tuile Riz noir Verse de Champagne Tropézienne



Nous prévenons notre aimable clientèle, que les denrées servant à élaborer nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes.



Lycée Polyvalent Charles de Gaulle

Lycée des Métiers de la Restauration et du Tourisme

Label E3D niveau 2

44 Rue Jacques Daguerre

60200 COMPIEGNE

☎ 03 44 20 20 88

Courriel : ce.0601863Z@ac-amiens.fr

<http://degaulle.lyc.ac-amiens.fr>

Facebook, Instagram et LinkedIn : lyceepolyvalentCDG

Twitter: @LyceeCharles



Région académique
HAUTS-DE-FRANCE



Nous prévenons notre aimable clientèle, que les denrées servant à élaborer nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes.