



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 06 février 2023	Mardi 07 février	Mercredi 08 février	Jeudi 09 février	Vendredi 10 février
Services du MIDI	Brasserie 10.00 Euros	10.00 Euros	BTS 15.00 Euros	Bistro 10.00 Euros	Gastro 15 .00 €
	Velouté Pierre-le-Grand *** Côte de Porc Charcutière Gratin de Topinambours - Pommes de Terre Flan de Champignons *** Galettes des Rois	Le Mexique Tacos *** Polo Pibil *** Ananas rôti flambés au Miel	Menu Pirates des Caraïbes Accra de Morue Sauce Chien *** Porc boucané Sauce Aigre douce Crémeux de Patates douces au gingembre *** Ananas rôti au Piment Nage de Fruits exotiques au vieux Rhum Sorbet Citron vert Tuile Coco	Mai tai (+ 3.00 Euros) Velouté Dubarry *** Côte de Porc Forestière Gratin Dauphinois *** Entremet au Chocolat Façon Moka	Caipirinha (+ 3.00 Euros) Planche dégustation : Cheeseburger, Ribs Wings de Poulet Chili Con Carne Oignons rings Coleslaw Salade Caesar French fries *** Brownies, Cookies, Muffin Nougatine aux Cacahuètes Sunday Caramel

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 06 février 2023	Mardi 07 février	Mercredi 08 février	Jeudi 09 février
Services du SOIR	Gastro 30.00 €	Tradi / régional 20.00 €	After work Cave à vins	Gastronomique 30.00 €
	Pina Colada ou Daïquiri Ananas (+ 3.00 euros) Daurade rôtie Tartare de Tomates, Ananas et Courgettes *** Façon Rougaille, Autour du Cochon Filet Mignon en Feuille de Bananier, Poitrine confite en Colombo, Jaret braisé Samoussa, Purée de Patates douces, Carottes, Fruits exotiques *** Ananas flambés Baba au rhum Chips de Banane Plantain Sorbet Pina	FLOC FIZZ (+ 3.00 euros) Salade périgourdine *** Côte de Bœuf Sauce Bordelaise Pommes Pont Neuf Cèleri rôti à la Truffe *** Plateau de Fromages *** Tartelette aux Noix du Périgord Pruneaux flambés à l'Armagnac	Le JURA Y aura-t-il encore de la neige à cette période ? 15.00 Euros	SAINT VALENTIN A l'avance Tartare de Daurade et Billes Passion *** Pavé de Hoky en Habit vert Gelée à la Napolitaine *** Magret de Canard laqué Pikles Framboises Risotto champêtre Légumes glacés *** Chaource garni Emulsion au Lait Ribot Brunoise de Pommes sautée *** Royal Chocolat



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