



**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](mailto:ce.0601863Z@ac-amiens.fr)

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

Facebook, Instagram et LinkedIn : lyceepolyvalentCDG

Twitter: @LyceeCharles



Région académique  
HAUTS-DE-FRANCE

	Lundi 16 janvier 2023	Mardi 17 janvier	Mercredi 18 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
<b>Services du MIDI</b>	<b>Brasserie 10.00 Euros</b>	<b>Application 15.00 Euros</b>	<b>Bistro / Gastro 15.00 Euros</b>	<b>Gastro 15.00 Euros</b>	<b>MENU EXAMEN 15 .00 €</b>
	<b>Quiche Lorraine ***</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Pommes rissolées</b> <b>Flan de Courgettes ***</b> <b>Galette des Rois</b>	<b>RESTAURANT</b>  <b>FERME</b>  <b>ELEVES</b>  <b>En</b>  <b>STAGE</b>		<b>Velouté Dubarry ***</b> <b>Côte de Porc forestière ***</b> <b>Tarte fine aux Abricots rôtis au thym</b>	<b>Apéritif, accord mets et vins</b> <b>Café</b>  <b>4 tables de 2 cvts</b>  <b>Goujonnette de Soles</b> <b>Sauce Tartare ***</b> <b>Escalope de Veau panée</b> <b>Spaghetti Napolitaine ***</b> <b>Tarte à l'Orange</b>

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](mailto:ce.0601863Z@ac-amiens.fr)

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

Facebook, Instagram et LinkedIn : lyceepolyvalentCDG

Twitter: @LyceeCharles



Région académique  
HAUTS-DE-FRANCE

	Lundi 16 janvier 2023	Mardi 17 janvier	Mercredi 18 janvier	Jeudi 19 janvier	
Services du SOIR	Gastro 20.00 €	MENU EXAMEN 15.00 € euros	After work Cave à vins	Tradi 20.00 €	Gastronomique 30.00 €
	Soirée Wine N°3 Chapoutier  Saucisson en Brioche Sauce Lyonnaise Frisée aux Lardons *** Fricassée de Volaille de "Bresse" aux Ecrevisses Sauce Nantua Gratin Dauphinois Sauté de Courges Muscade et Châtaignes *** Soufflé glacé à l'Elixir Longue Vie (Chartreuse)	Apéritif, accord mets et vins  Café   5 tables de 4 couverts	PACA !!!!  Sentez vous ce parfum de garrigue, entendez vous les cigales...  15.00 € euros	Beignet Tapenade Charcuteries *** Filet de Rouget à l'Unilatéral Rémoulade Céleris Aux Pommes Vinaigrette Riz soufflé au Romarin *** Carré d'Agneau Demi glace de rôti Flan de Légumes Embeurrée de Chou *** Biscuit roulé Chocolat Passion	Cuillère de Carpaccio de Crevettes Vinaigrette d'Agrumes *** Risotto de Saint jacques au Champagne Tuile Corail *** Pomme de Ris de Veau au Foie gras Pommes Croquettes Petits Légumes *** Assiette de Fromages *** Baba Rhum Raisin



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