



**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 30 janvier 2023	Mardi 31 janvier	Mercredi 1 <sup>er</sup> février	Jeudi 02 février	Vendredi 03 février
<b>Services du MIDI</b>	<b>Gastro 15.00 Euros</b>	<b>Application 15.00 Euros</b>	<b>Examen BTS 20.00 Euros</b>		<b>Gastro 15 .00 €</b>
	<b>Velouté Dubarry ***</b> <b>Côte de Porc Forestière</b> <b>Gratin Dauphinois ***</b> <b>Tarte fine aux Poires</b>		<b>Bar Poke bawl</b> <b>Assortiment de Brochettes snackées</b> <b>(Brochette de Bœuf au Curry</b> <b>Brochette de Gambas Ail et Basilic</b> <b>Brochette de Poulet au Citron)</b> <b>Sauces aux choix</b> <b>Riz sauté</b> <b>Assortiment de Légumes croquants au choix</b> <b>***</b> <b>Buffet de Tartes et Glaces</b>	<b>RESTAURANT</b> <b>FERME</b>	<b>Mai Thai (+ 3.00 Euros)</b> <b>Accra de Morue Sauce Chien ***</b> <b>Rougaille Saucisse Riz créole ***</b> <b>Baba au Rhum</b> <b>Sorbet exotique</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 30 janvier 2023	Mardi 31 janvier	Mercredi 1 <sup>er</sup> février	Jeudi 02 février
<b>Services du SOIR</b>	<b>Gastro 20.00 €</b>	<b>Tradi / régional 20.00 €</b>	<b>After work Cave à vins</b>	<b>Tradi 20.00 €</b>
	<b>Soirée Irlandaise</b>	<b>Escalope de Foie gras Crèmeux de Topinambours Jus court ***</b> <b>Magret de Canard aux Cèpes Pommes Bouchon confites Légumes Racines ***</b> <b>Gâteau Basque Glace à l'Armagnac</b>	<b>La LOIRE</b>  <b>Ses châteaux</b>  <b>10.00 Euros</b>	<b>Voyage en Italie</b>  <b>Aroncini ***</b> <b>Vitello Tonnato revisité ***</b> <b>Osso Bucco</b> <b>Cannellonis d'Aubergine grillée</b> <b>Polenta aux petits Légumes ***</b> <b>Tiramisu</b>



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