Menu du 30/11 au 04 décembre 2026

Région académique Auvergne-Rhône-Alpes

Lycée Germain Sommeiller Annecy

Les menus de la semaine au restaurant d'application sont proposés par nos élèves de CAP Production et Service en Restaurations

Service en salle – 24 places maximum

	Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
HORS D'ŒUVRE	Pas de service	Carottes râpées – salade chou rouge	Pas de service	Carotte râpées / pamplemousse garni
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Élèves en PFMP	Gratin dauphinois – colin sauce meunière légumes sautés / Saucisses sauce moutarde	Élèves en PFMP	Hachis Parmentier
DESSERTS	Pas de service	Choux chantilly – Crumble aux pommes		Farandole fromage Orange garnie / fromage blanc aux fruits rouges
RESTAURATION RAPIDE	Pas de service	…… …… ……	…… …… ……	…… …… ……

CONSIGNES ET VIGILANCE

- La réservation se fait auprès de la loge d'accueil de l'établissement au 04 50 33 90 00
- Les menus sont susceptibles d'évoluer
- En cas d'annulation du service contre notre volonté, les clients sont priés de laisser leurs coordonnés téléphoniques lors de leur réservation pour en être au plus tôt informés