

École Hôtelière de Guebwiller
Restaurant d'application



Menus 2018-2019

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

Nous utilisons dans nos ateliers (cuisines, offices) des céréales contenant du gluten  (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales), des crustacés  et produits à base de crustacés , des œufs  et produits à base d'œufs , des poissons  et produits à base de poissons , des arachides  et produits à base d'arachides , du soja  et produits à base de soja , du lait  et produits à base de lait (y compris le lactose) , des fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil Macadamia) , et produits à base de ces fruits , du céleri  et produits à base de céleri , moutarde  et produits à base de moutarde , des graines de sésame  et produits à base de graines de sésame , des boissons contenant de l'anhydride sulfureux  et sulfites, du lupin  et produits à base de lupin , des mollusques  et produits à base de mollusques 

Chères clientes, Chers clients,

Nous sommes heureux de vous présenter nos menus pour la saison 2018/2019.

Afin de mieux vous satisfaire :

- 2 produits "vedettes" seront déclinés durant 2 semaines,
- la gestion des réservations est centralisée,
- les disponibilités sont en ligne depuis le site du lycée,
- la mise en place de 2 forfaits boissons.

Nous espérons que ce fonctionnement enchantera vos palais.

Des changements peuvent éventuellement intervenir dans les menus en fonction des approvisionnements et de nos impératifs pédagogiques.

Les prix pratiqués sont différents de ceux de la profession, car nous n'intégrons pas les mêmes charges.

PRIX DE NOS MENUS

depuis le 1^{er} octobre 2018

Lundi et mercredi	Mardi, jeudi et vendredi	Les menus à thème (boissons comprises)
19 € (hors boissons)	24 € (hors boissons)	37 €
Forfait vins à 5 € 2 verres de vins coup de cœur		

pour les groupes (à partir de 10 personnes), un chèque de caution de 25 % du montant de la facture sera exigé pour garantir la réservation.

Possibilité d'un forfait boissons pour les groupes à 9 €
(1 apéritif simple, 2 verres de vin, 1/2 eau, et 1 boisson chaude)

La facturation sera effectuée d'après le nombre de couverts réservés
(sauf modification au plus tard la veille).

HORAIRES D'OUVERTURE

A partir de 12 h au plus tard à 12 h 20

Afin de permettre aux élèves qui assurent le service d'assister à leurs cours de l'après-midi, nous vous remercions de respecter l'horaire de fin de service et donc de libérer le restaurant au plus tard à 14 h 30 (14 h le lundi et mercredi)

La Direction

Les menus et les disponibilités peuvent être consultés sur notre site : www.lycee-storck.org

**Réservations au bureau de Monsieur le Directeur Délégué aux Formations
Professionnelles et Technologiques**

au 0.389.749.953 du lundi au vendredi de 10 h à 12 h



Les images et photographies (www.pixabay.com) de ce livret
n'ont aucune valeur contractuelle

Lundi 1^{er} octobre 2018

Pavé de turbot en écailles de chorizo, légumes primeurs

Filet mignon de veau rôti, panisse croustillante et légumes printaniers

Mont blanc d'Angelo



Mardi 2 octobre 2018

Amuse-bouche

Crème royale Normandie

Filet de veau aux champignons des bois et légumes d'automne

Panna cotta au lait d'amande, gelée de griotte

Mignardises

Mercredi 3 octobre 2018

Pavé de turbot en écailles de chorizo, légumes primeurs

Filet mignon de veau rôti, panisse croustillante et légumes printaniers

Mont blanc d'Angelo

Jeudi 4 octobre 2018

Amuse-bouche

Croustillant de gambas, confit d'oignon et mangue au safran

Veau rôti, jus corsé
Déclinaison de carottes et panais

Panna cotta au lait d'amande, gelée de griotte

Mignardises



Vendredi 5 octobre 2018

Carotte, cumin et orange

Moules, céleri, topinambour et salicorne

Filet de veau, salsifis et champignons

Myrtilles et amandes

Mignardises

**Semaine du goût - Menu tout compris à 37 €
du lundi 8 octobre 2018 au vendredi 12 octobre 2018**

Lundi 8 octobre 2018

Accras de morue,
sauce mangue pimentée

Grosse langoustine en robe
croustillante de kadaïf

Lapin, moutarde et polenta
grasse au génépi, chip de patate
douce

Verrine Pina Colada

Mignardises exotiques

Mardi 9 octobre 2018

Amuse-bouche

Curry aux légumes et fruits
d'ailleurs

Bobotie d'autruches
et ses sambals

Gratin de fruits,
sabayon léger

Mignardises

Mercredi 10 octobre 2018

Accras de morue,
sauce mangue pimentée

Grosse langoustine en robe
croustillante de kadaïf

Lapin, moutarde et polenta
grasse au génépi, chip de patate
douce

Verrine Pina Colada

Mignardises exotiques



Jeudi 11 octobre 2018

Amuse-bouche

Beignet de taro et gombos

Aiguillette de St-Pierre aux
fruits du soleil,
mayonnaise à la mangue

Gratin de fruits,
sabayon léger

Mignardises

Vendredi 12 octobre 2018

Kiwi, gingembre et dorade

Gambas, avocat, noisette et lime

Magret de canard, patate douce,
cacahuètes et mangue

Ananas, rhum et noix de coco

Mignardises

Lundi 15 octobre 2018

Filet de sandre en croûte de
noix, crème d'endives
et jambon sec

Ballottine de volaille
citron thym citrouille

Cœur coulant au Chocolat,
sorbet passion, tuile amandes
et coulis menthe



Mardi 16 octobre 2018

Amuse-bouche

Croûte aux volailles

Sandre aux pommes
Spätzles

Craquelin pommes ananas,
sirop à la fleur de mélisse

Mignardises

Mercredi 17 octobre 2018

Filet de sandre en croûte de
noix, crème d'endives
et jambon sec

Ballottine de volaille
citron thym citrouille

Cœur coulant au chocolat,
sorbet passion, tuile amandes

et coulis menthe

Jeudi 18 octobre 2018

Amuse-bouche

Feuilleté de sandre,
comptée de poireaux

Volaille rôtie aux pleurotes
Légumes d'automne

Craquelin pommes ananas,
sirop à la fleur de mélisse

Mignardises



Vendredi 19 octobre 2018

Fermé

nettoyage

Lundi 5 novembre 2018

Filet de sandre en croûte de
noix, crème d'endives
et jambon sec

Ballottine de volaille
citron thym citrouille

Cœur coulant au Chocolat,
sorbet passion, tuile amandes
et coulis menthe

Mardi 6 novembre 2018

Potimarron 3 façons

Petite marmite de volaille
comme chez grand-mère

Filet de sandre au Pinot Noir
sur un lit de choucroute

Dacquoise au café
fruits d'automne rôtis

Bredella

Mercredi 7 novembre 2018



Filet de sandre en croûte de
noix, crème d'endives
et jambon sec

Ballottine de volaille
citron thym citrouille

Cœur coulant au chocolat,
sorbet passion, tuile amandes
et coulis menthe



Jeudi 8 novembre 2018

Cappuccino esäu

Feuilleté de sandre,
compotée de poireaux

Volaille rôtie aux pleurotes
Légumes d'automne

Tarte aux myrtilles, sorbet au
fromage blanc
ou

Tarte aux pommes amandine,
Chantilly Williams

Mignardises

Vendredi 9 novembre 2018

Cocktail avocat crevette

Sandre, panais, noisette
et choux de Bruxelles

Volaille, thym, citron confit
et amande

Dessert tout chocolat

Mignardises

Lundi 12 novembre 2018

Noix de Saint-Jacques, étuvée
d'endives à l'anis, sauce
agrumes, chutney de pommes

Carré d'agneau en croûte de pain
d'épices et légumes tajine

Mousse de banane, gaufrette
croustillante et caramel beurre
salé



Mardi 13 novembre 2018

Potimarron 3 façons

Petite marmite de volaille
comme chez grand-mère

Filet de sandre au Pinot Noir
sur un lit de choucroute

Dacquoise au café
fruits d'automne rôtis

Bredella

Mercredi 14 novembre 2018

Noix de Saint-Jacques, étuvée
d'endives à l'anis, sauce
agrumes, chutney de pommes

Carré d'agneau en croûte de pain
d'épices et légumes tajine

Mousse de banane, gaufrette
croustillante et caramel beurre
salé

Jeudi 15 novembre 2018

Cappuccino esäu

Risotto de St Jacques au
Gewürztraminer

Carré d'agneau rôti, gratin de
céleri rave à l'huile de noisette

Les saveurs du verger
en automne

Mignardises



Vendredi 16 novembre 2018

Amuse-bouche

Feuilleté d'escargots

Carré d'agneau en croûte
de moutarde
Gratin dauphinois

Autour de la pomme

Mignardises

Lundi 19 novembre 2018

Noix de Saint-Jacques, étuvée
d'endives à l'anis, sauce
agrumes, chutney de pommes

Carré d'agneau en croûte de pain
d'épices et légumes tajine

Saint Honoré

Mardi 20 novembre 2018

Amuse-bouche

Cassolette d'écrevisses
en feuilleté

Côtes d'agneau aux senteurs
de la garrigue
Trio de purées

La forêt noire revisitée

Mignardises

Mercredi 21 novembre 2018



Noix de Saint-Jacques, étuvée
d'endives à l'anis, sauce
agrumes, chutney de pommes

Carré d'agneau en croûte de pain
d'épices et légumes tajine

Saint Honoré



Jeudi 22 novembre 2018

Fermé

élèves en stage

Vendredi 23 novembre 2018

Amuse-bouche

Feuilleté d'escargots

Carré d'agneau en croûte de
moutarde
Gratin dauphinois

Autour de la pomme

Mignardises

Lundi 26 novembre 2018

Maigre cuit à l'unilatéral,
trilogie de carottes, vinaigrette
passion orange, kumquat confit
et coulis de fanes

Filet de sanglier, navets et
céleris-raves tournés,
pommes caramélisées

Forêt Noire en verrine



Mardi 27 novembre 2018

Amuse-bouche

Filet de maigre flambé au fenouil

Filet de marcassin
comme un civet
Chou rouge - spaetzle

La forêt noire revisitée

Mignardises

Mercredi 28 novembre 2018

Maigre cuit à l'unilatéral,
trilogie de carottes, vinaigrette
passion orange, kumquat confit
et coulis de fanes

Filet de sanglier, navets et
céleris-raves tournés,
pommes caramélisées

Forêt Noire en verrine

Jeudi 29 novembre 2018

Fermé

élèves en stage



Vendredi 30 novembre 2018

Tartare de saumon mojito

Maigre, carottes, passion
et kumquat

Filet de sanglier, navet, café
et noix de pécan

Poire et cardamome

Mignardises

Lundi 3 décembre 2018

Maigre cuit à l'unilatéral,
trilogie de carottes, vinaigrette
passion orange, kumquat confit
et coulis de fanes

Filet de sanglier, navets et
céleris-raves tournés,
pommes caramélisées

Forêt Noire en verrine



Mardi 4 décembre 2018

Amuse-bouche

Filet de maigre flambé au fenouil

Filet de marcassin
comme un civet
Chou rouge - spaetzle

La forêt noire revisitée
Mignardises

Mercredi 5 décembre 2018

Maigre cuit à l'unilatéral,
trilogie de carottes, vinaigrette
passion orange, kumquat confit
et coulis de fanes

Filet de sanglier, navets et
céleris-raves tournés,
pommes caramélisées

Forêt Noire en verrine



Jeudi 6 décembre 2018

Fermé

élèves en service à l'extérieur

Vendredi 7 décembre 2018

Tartare de saumon mojito

Maigre, carottes, passion
et kumquat

Filet de sanglier, navet, café
et noix de pécan

Poire et cardamome

Mignardises

Lundi 10 décembre 2018

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Œuf de caille en cocotte et
champignons

Bouillon thaï au foie gras

Filet de bœuf sauce aux morilles,
pommes purée et oignons

Dôme Choco caramel en tenue
des fêtes

Mignardises



Mardi 11 décembre 2018

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Amuse-bouche

Mille feuilles de foie gras
au pain d'épices

Filet de bœuf en croûte
Petits légumes farcis

Croustillant de fruits d'automne,
glace au Kirsch

Mignardises

Mercredi 12 décembre 2018

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Œuf de caille en cocotte et
champignons

Bouillon thaï au foie gras

Filet de bœuf sauce aux morilles,
pommes purée et oignons

Dôme Choco caramel en tenue
des fêtes

Mignardises

Jeudi 13 décembre 2018

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Amuse-bouche

Tarte fine pomme foie gras

Médaille de bœuf
sauce Périgueux

Poire de Noël et tartelette
chocolat

Mignardises



Vendredi 14 décembre 2018

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Hûître

Foie gras snacké, pomme verte
et piment d'Espelette

Filet de bœuf, pomme de terre,
oignon et morilles

Saveur fruit de la passion

Mignardises

Lundi 17 décembre 2018

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Œuf de caille en cocotte et
champignons

Bouillon thaï au foie gras

Filet de bœuf sauce aux morilles,
pommes purée et oignons

Dôme Choco caramel en tenue
des fêtes

Mignardises



Mardi 18 décembre 2018

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Amuse-bouche

Mille feuilles de foie gras
au pain d'épices

Filet de bœuf en croûte
Petits légumes farcis

Croustillant de fruits d'automne,
glace au Kirsch
Mignardises

Mercredi 19 décembre 2018

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Œuf de caille en cocotte et
champignons

Bouillon thaï au foie gras

Filet de bœuf sauce aux morilles,
pommes purée et oignons

Dôme Choco caramel en tenue
des fêtes

Mignardises



Jeudi 20 décembre 2018

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Amuse-bouche

Tarte fine pomme foie gras

Médailon de bœuf
sauce Périgueux

Poire de Noël et tartelette
chocolat

Mignardises

Vendredi 21 décembre 2018

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Huître

Foie gras snacké, pomme verte
et piment d'Espelette

Filet de bœuf, pomme de terre,
oignon et morilles

Saveur fruit de la passion

Mignardises

Lundi 21 janvier 2019

Coquilles Saint-Jacques,
compotée de fenouil à l'estragon
fumet des barbes aux graines
d'anis vert

Le hamburger façon Storck

Feuilleté aux poires, façon Tatin,
crème vanille caramel
beurre salé



Mardi 22 janvier 2019

Crème Dubarry

Gambas et Saint Jacques
retour des îles

Entrecôte au bleu
Garnitures de saison

Tatin aux fruits d'hiver

Bredeles

Mercredi 23 janvier 2019

Coquilles Saint-Jacques,
compotée de fenouil à l'estragon
fumet des barbes aux graines
d'anis vert

Le hamburger façon Storck

Feuilleté aux poires, façon Tatin,
crème vanille caramel
beurre salé

Jeudi 24 janvier 2019

Amuse-bouche

Bisque "Terre et mer"

Pièce du boucher au poivre vert
Déclinaison de légumes d'hiver

Les rois sont de retour

Mignardises



Vendredi 25 janvier 2019

Crevettes amoureuses

Seiche, gambas, olives
et riz Arborio

Faux filet, échalotes
et maïs

Les agrumes à l'honneur

Mignardises

Lundi 28 janvier 2019

Coquilles Saint-Jacques,
compotée de fenouil à l'estragon
fumet des barbes aux graines
d'anis vert

Le hamburger façon Storck

Feuilleté aux poires, façon Tatin,
crème vanille caramel
beurre salé

Mardi 29 janvier 2019

Crème Dubarry

Gambas et Saint Jacques
retour des îles

Entrecôte au bleu
Garnitures de saison

Tatin aux fruits d'hiver

Bredeles

Mercredi 30 janvier 2019



Coquilles Saint-Jacques,
compotée de fenouil à l'estragon
fumet des barbes aux graines
d'anis vert

Le hamburger façon Storck

Feuilleté aux poires, façon Tatin,
crème vanille caramel
beurre salé



Jeudi 31 janvier 2019

Amuse-bouche

Bisque "Terre et mer"

Pièce du boucher au poivre vert
Déclinaison de légumes d'hiver

Les rois sont de retour

Mignardises

Vendredi 1^{er} février 2019

Crevettes amoureuses

Seiche, gambas, olives
et riz Arborio

Faux filet, échalotes
et maïs

Les agrumes à l'honneur

Mignardises

Lundi 4 février 2019

Turbot, moules & safran, pomme
boulangère

Magret de canard rôti et laqué
au miel épicé, purée au pistou de
roquette

Blanc Manger JFP



Mardi 5 février 2019

Feuilleté poire et Roquefort

Bouillabaisse

Charlotte au citron

Bredeles

Mercredi 6 février 2019

Turbot, moules & safran, pomme
boulangère

Magret de canard rôti et laqué
au miel épicé, purée au pistou de
roquette

Blanc Manger JFP

Jeudi 7 février 2019

Amuse-bouche

Turbot à la florentine

Canard laqué aux épices, chou
rouge confit,
grosses pommes dauphines

Sablé breton Ananas,
duo de crème

Mignardises



Vendredi 8 février 2019

Fermé

nettoyage

Lundi 25 février 2019

Turbot, moules & safran, pomme
boulangère

Magret de canard rôti et laqué
au miel épicé, purée au pistou de
roquette

Blanc Manger JFP

Mardi 26 février 2019

Feuilleté poire et Roquefort

Bouillabaisse

Charlotte au citron

Bredeles

Mercredi 27 février 2019



Turbot, moules & safran, pomme
boulangère

Magret de canard rôti et laqué
au miel épicé, purée au pistou de
roquette

Blanc Manger JFP



Jeudi 28 février 2019

Amuse-bouche

Turbot à la florentine

Canard laqué aux épices, chou
rouge confit,
grosses pommes dauphines

Sablé breton Ananas,
duo de crème

Mignardises

Vendredi 1^{er} mars 2019

Amuse-bouche

Flétan à la grenobloise

Canard Apicius
Chou rouge confit, spaetzle

Déclinaison d'agrumes

Mignardises

Lundi 4 mars 2019

Dos de Saumon basse température, mousseline de panais, noisettes torréfiées, oignons grelots acidulés, beurre rouge

Wok de cochon mariné, légumes croquants et sauce légèrement pimentée

Tartelette chocolat, sorbet framboise et coulis



Mardi 5 mars 2019

Lentilles au lard fumé

Joues de porc en presskopf à l'Alsacienne

Saumon soufflé au Crémant d'Alsace

Religieuses

Bredeles

Mercredi 6 mars 2019

Dos de Saumon basse température, mousseline de panais, noisettes torréfiées, oignons grelots acidulés, beurre rouge

Wok de cochon mariné, légumes croquants et sauce légèrement pimentée

Tartelette chocolat, sorbet framboise et coulis

Jeudi 7 mars 2019

Amuse-bouche

Croustillant de saumon, béarnaise mousseuse

Joue de porc au Pinot Noir, légumes racines

La forêt noire

Mignardises



Vendredi 8 mars 2019

Amuse-bouche

Terrine de maquereaux

Filet mignon au munster
Pommes frites

Tout chou !

Mignardises

Lundi 11 mars 2019

Fermé

élèves en stage



Mardi 12 mars 2019

Lentilles au lard fumé

Joues de porc en presskopf
à l'Alsacienne

Saumon soufflé
au Crémant d'Alsace

Religieuses

Bredeles

Mercredi 13 mars 2019

Dos de Saumon basse
température, mousseline de
panais, noisettes torréfiées,
oignons grelots acidulés,
beurre rouge

Wok de cochon mariné,
légumes croquants et sauce
légèrement pimentée

Tartelette chocolat, sorbet
framboise et coulis



Jeudi 14 mars 2019

Amuse-bouche

Croustillant de saumon,
béarnaise mousseuse

Joue de porc au Pinot Noir,
légumes racines

La forêt noire

Mignardises

Vendredi 15 mars 2019

Amuse-bouche

Terrine de maquereaux

Filet mignon au munster
Pommes frites

Tout chou !

Mignardises

Lundi 18 mars 2019

Fermé
élèves en stage



Mardi 19 mars 2019

Verrine fraîcheur des îles
Variation autour des légumes

Burger de bœuf
ou végétarien
garnis comme il se doit

Ananas trois façons

Bredeles

Mercredi 20 mars 2019

Bayaldi de légumes croustillants

Bagel Burger au Steak Haché
Maison et Rocamadour

Ile flottante, gaspacho ananas,
mangue et passion

Jeudi 21 mars 2019

Amuse-bouche
Mezze végétarien
Hamburger revisité
Tiramisu aux fruits rouges et
chocolat blanc
Mignardises



Vendredi 22 mars 2019

Amuse-bouche
Mezze végétarien
Hamburger revisité
Douceurs de printemps
Mignardises

Lundi 25 mars 2019

Fermé

élèves en stage

Mardi 26 mars 2019

Verrine fraîcheur des Îles

Variation autour des légumes

Burger de bœuf
ou végétarien
garnis comme il se doit

Ananas trois façons

Bredeles

Mercredi 27 mars 2019



Bayaldi de légumes croustillants

Bagel Burger au Steak Haché
Maison et Rocamadour

Ile flottante, gaspacho ananas,
mangue et passion



Jeudi 28 mars 2019

Amuse-bouche

Mezze végétarien

Hamburger revisité

Tiramisu aux fruits rouges et
chocolat blanc

Mignardises

Vendredi 29 mars 2019

Amuse-bouche

Mezze végétarien

Hamburger revisité

Douceurs de printemps

Mignardises

Lundi 1^{er} avril 2019

Fermé

élèves en stage



Mardi 2 avril 2019

Dips de légumes et ses sauces

Spaghetti à la fricassée
de coquillages

Épaule d'agneau comme un tajine

Saint Honoré

Mignardises

Mercredi 3 avril 2019

Tarte fine de maquereau à la
tomate et coques au naturel

Carré d'agneau en croute de
noisettes - tian de légumes
provençaux

Douceur à l'italienne, mousse
mascarpone et gelée d'oranges

Jeudi 4 avril 2019

Amuse-bouche

Risotto crémeux aux couteaux et
copeaux de jambon sec

Selle d'agneau au romarin,
bohémienne provençale

Autour de la fraise

Mignardises



Vendredi 5 avril 2019

Le radis

Noix de Saint Jacques,
pamplemousse et courge

Selle d'agneau, haricots coco,
artichaut et pistache

Dessert autour de la fraise

Mignardises

Lundi 22 avril 2019

Fermé

Lundi de Pâques

Mardi 23 avril 2019

Amuse-bouche

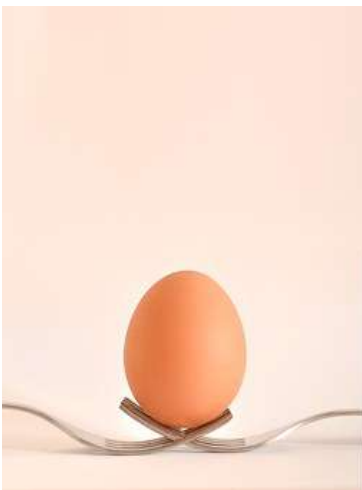
Crème royale Normandie

Épaule d'agneau comme un tajine

Autour de la fraise

Mignardises

Mercredi 24 avril 2019



Fermé

élèves en évaluation



Jeudi 25 avril 2019

Amuse-bouche

Risotto crémeux aux couteaux et copeaux de jambon sec

Selle d'agneau au romarin, bohémienne provençale

Autour de la fraise

Mignardises

Vendredi 26 avril 2019

Le radis

Noix de Saint Jacques, pamplemousse et courge

Selle d'agneau, haricots coco, artichaut et pistache

Dessert autour de la fraise

Mignardises

Lundi 29 avril 2019

Œuf mollet sur purée
d'asperges, copeaux de parmesan

Osso bucco à la bière blonde
Gratin Dauphinois

Fondant chocolat



Mardi 30 avril 2019

Amuse-bouche

Risotto aux asperges

Osso bucco de veau
Polenta crémeuse

Méli-mélo fraises et olives,
sorbet au thym

Mignardises

Mercredi 1^{er} mai 2019

Fermé

Fête du travail

Jeudi 2 mai 2019

Amuse-bouche

Feuilleté d'asperges aux morilles

Osso-bucco à la vernaccia
Spaghettis

Méli-mélo fraises et olives,
sorbet au thym

Mignardises



Vendredi 3 mai 2019

Fermé

Élèves en stage

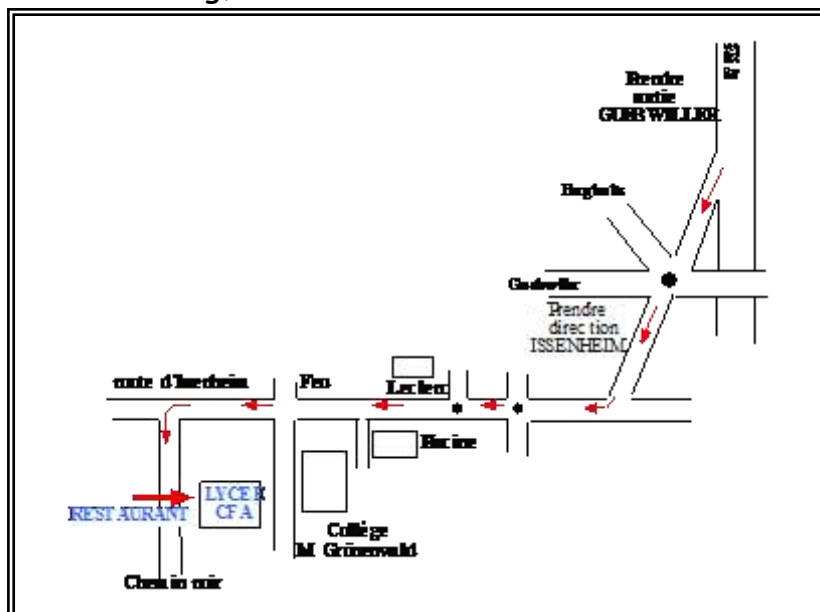
Memo

Mes réservations

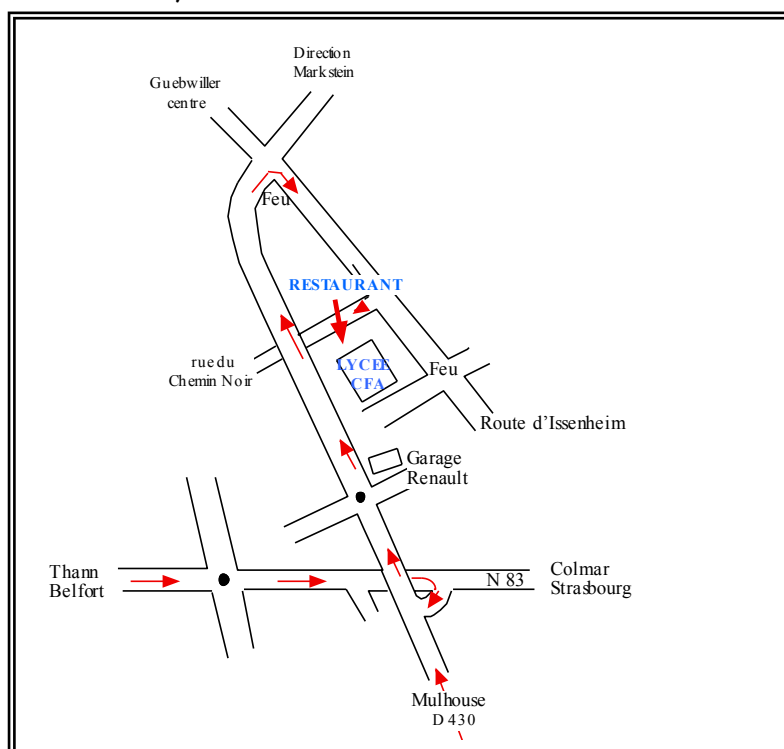
Date	Nombre de personnes	Réservation passée
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>

Accès

En venant de Strasbourg, Colmar



En venant de Mulhouse, Belfort



Lycée Joseph Storck - 24 rue Jules Ferry - BP 70230 - 68504 Guebwiller Cedex

Tél : 0.389.749.950 - Fax : 0.389.748.548

Courriel : Ce0681839E@ac-strasbourg.fr - Web : www.lycee-storck.org

 <https://www.facebook.com/lyceestorck/>





L'abus d'alcool est dangereux pour la santé