

# MENU SELF

## DU 16 au 20 Avril 2018

### ● REPAS DU MIDI

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTREES	Pamplemousse Œuf mimosa Friand fromage Artichaut en salade	Salade Corinne Saucisson à l'ail Crêpe garnie Choux fleurs sauce gribiche	Carottes râpées Terrine de campagne Nems Poireaux vinaigrette	Concombre bulgare Crème de foie Quiche lorraine Asperges mimosa	Salade composée Assiette de charcuterie Pizza Pêches au thon
PLAT	Sauté de veau aux olives Blé Poêlée de légumes	Lasagnes Salade verte	Jambon sauce madère Purée	Filet de poisson Riz Bouquetière de légumes	Aiguillettes de poulet à la provençale Frites
DESSERTS	Assortiment de fromages Assortiment de laitages Corbeille de fruits Compote biscuitée Mini choux	Assortiment de fromages Assortiment de laitages Corbeille de fruits Ananas au sirop Entremet	Assortiment de fromages Assortiment de laitages Corbeille de fruits Crème brûlée Ile flottante	Assortiment de fromages Assortiment de laitages Corbeille de fruits Pêche chantilly Mousse au chocolat	Assortiment de fromages Assortiment de laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Glace

### ● REPAS DU SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
PLAT	Tartine campagnarde Salade verte	Poisson pané sauce tartare Boullgour et ratatouille	Hamburger végétal maison Frites	Keftas de volaille Gratin dauphinois	
DESSERTS	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	

\*Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement