

MENU SELF

DU 18 au 22 Mars 2019

● REPAS DU MIDI

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTRÉES	Pamplemousse Assiette de charcuterie Feuilleté chèvre miel Coeurs de palmiers au maïs	Endives mimolette Rillettes de porc Salade composée Julienne de légumes	Taboulé breton Cervelas persillé Toast campagnard Pêche au thon	Céleri rémoulade Pâté de campagne Pizza Salade Jamaïcaine	Carottes au raisin Surimi mayonnaise Quiche lorraine Poireaux vinaigrette
PLAT	Veau Marengo Coquillettes Duo de haricots	Omelette Bleu Blanc Coeur Frites Salade verte	Escalope de dinde Quinoa del sol Poêlée Bio	Palette de porc Purée Gratin de courgettes	Paleron Sauce tomate Semoule de couscous Bouquetière de légumes
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Ananas chantilly Donut	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Yaourt aux fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Petits pots de crème Rose des sables	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Crème dessert chocolat Glace	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote biscuit Riz au lait au nutella

● 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	Irish stew Pommes de terre	Spaghetti au saumon	Croque monsieur Salade verte	Sauté de poulet Poêlée de légumes	
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