

MENU SELF

DU 13 au 17 Mai 2019

● REPAS DU MIDI

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
ENTRÉES	Salade au comté Pâté de campagne Quiche lorraine Macédoine de légumes	Melon Sardine au beurre Pizza Coeurs de palmiers	Avocat Tomate surimi Toast au fromage Asperges	Pamplemousse Assiette de charcuterie Salade composée Céleri rémoulade	Carottes râpées au raisin Saucisson à l'ail Crêpe garnie Fond d'artichaut
PLAT	Noisettes de poulet à la mexicaine Blé Poêlée de légumes	Saucisse hénaff Torsades Piperade maison	Rôti de veau aux olives Gratin dauphinois Tomate provençale	Omelette Frites Salade verte	Emincé de boeuf Semoule de couscous Choux verts braisé
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc aux éclats de Lion Cocktail de fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote Entremet vanille	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Coupe tropicale Poire belle hélène	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Ananas au caramel Roses des sables	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Salade de fruits frais 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	Cheeseburger Frites	Donut de poisson Quinoa del sol	Bouchée de porc confite Mogettes de vendée à la graisse de canard	Wings à la texane Riz aux 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