

MENU SELF

DU 16 au 20 Septembre 2019

● REPAS DU MIDI

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTRÉES	Pastèque Oeufs mayonnaise Salade composée Salade chinoise	Salade coleslaw Assiette de charcuterie Chausson dinde et fromage Macédoine de légumes	Tomate Salade de champignons Betteraves aux agrumes	Melon Surimi Mayonnaise Crêpe Garnie Salade corinne	Radis Saucisson sec Salade composée Céleri rémoulade
PLAT	Carbonade flamande Céréales à l'indienne Choux fleurs	Lasagnes bolognaise Salade verte	Calamars à l'armoricaine Riz	Emincé de porc au curry Penne BIO Courgettes rondelles	Boulettes végétal à la tomate Pommes de terre aromatisée Ratatouille
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote de pommes Coupe chocolat liégeois	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Poire au sirop Fromage blanc	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Crumble Mousse au chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Pêche à la gelée de groseilles Riz au lait maison	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Ananas Frais

● 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	Spaghetti au thon	Soirée Barbecue	Emincé de dinde au citron Poêlée Lyonnaise	Paëlla espagnole	
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