

MENU SELF

DU 23 au 27 Septembre 2019

● REPAS DU MIDI

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
ENTRÉES	Melon Rillettes Friand fromage Julienne de légumes	Choux blanc aux noisettes Saucisson Crêpe garnie Pêche au thon	Avocats Filet de maquereaux Choux fleurs au curry Salade composée	Céleri rémoulade Assiette de charcuterie Quiche lorraine Asperges vinaigrette	Wraps crudités et fromage Salami Salade composée Salade piémontaise
PLAT	Sauté de veau marengo Riz Lentilles	Omelette Coquillettes Petits pois	Cuisse de poulet rôti Semoule de couscous Légumes couscous	Dips & fish Poêlée méditerranéenne Tendre de perles	Sauté de Boeuf Pommes aromatisés Salade verte
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc Tarte normande	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Compote pommes mangue	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Entremet Salade de fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Ananas chantilly Coupe liégeoise	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Barre bretonne confiture Crème dessert

● 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	Raviolis au fromage Salade verte	Gratin de poisson Pomme vapeur Bouquetière de légumes	Tartine gratinée Salade verte	Escalope de porc sauce charcutière Printanière 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