

# MENU SELF

## DU 9 au 13 Septembre 2019

### ● REPAS DU MIDI

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTRÉES	Radis Sardine au beurre Quiche lorraine Salade jamaïcaine	Pastèque Saucisson à l'ail Pizza Julienne de légumes	Wraps de crudités Salade de céréales Coquille de poisson Artichaut vinaigrette	Carottes râpées aux éclats de noisette Jambon blanc Crêpe garnie Salade bretonne	Melon Assiette de charcuterie Friand fromage Choux fleurs sauce gribiche
PLAT	Cordon Bleu Quinoa de sol Petits pois carottes	Filet de poisson quartier de citron Pommes vapeur Brocoli	Rôti de Boeuf Sauce béarnaise Gratin dauphinois Tomate provençale	Saucisse Hénaff Conchiglie (pâtes) Poêlée bretonne	Poitrine de dinde rôtie Frites Salade verte
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc Cocktail de fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote de pêches Beignet au chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Salade de fruit Entremet	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Pouires au sirop Roulé confiture	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote pommes nectarine Activia Framboise

### ● 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	Rôti de porc Chips Salade verte	Haché aux herbes Poêlée aux deux carottes Semoule de couscous	Noisettes de poulet Petits pois carottes	Tortillas au chorizo Salade verte	
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