

# MENU SELF

## DU 18 au 22 Novembre 2019

### ● REPAS DU MIDI

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTRÉES	Maïs au thon Salade piémontaise Pizza Fromage Betteraves mimosa	Pamplemousse Assiette de charcuterie Endives aux noix Brocoli vinaigrette	Avocats sauce cocktail Rillettes Friand Viande Champignons à la crème	Chou aux lardons Oeufs Mayonnaise Quiche lorraine Riz Niçois	Concombre Vinaigrette Maquereaux à la moutarde Crêpe fromage Taboulé au quinoa
PLAT	Boeuf carottes Riz Carottes	Omelette Frites Salade verte	Filet de poisson du jour Quinoa del sol Poêlée de légumes	Haché Hénaff Lentilles	Mijoté de veau Marengo Semoule de couscous Bouquetière de légumes
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote tous fruits Beignet chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Poire au sirop Fromage blanc	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Semoule aux pépites de chocolat Yaourt bio vanille	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Entremet chocolat Mini choux	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Glace

### ● REPAS DU SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
PLAT	Spaghetti au thon	Cordon Bleu Poêlée de légumes	Sauté de Boeuf Bobotie Riz et blé Marabout	Choucroute Garnie	
DESSERTS	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	

Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement