

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