

# MENU SELF

## DU 9 au 13 Décembre 2019

### ● REPAS DU MIDI

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTRÉES	Salade composée Pâté de campagne Pizza Taboulé	Tomate vinaigrette Oeufs durs Crêpe fromage Macédoine de légumes	Asperges mimosa Saucisson sec Feuilleté viande Choux fleurs au curry	Carottes râpées Cervelas Pizza Salade piémontaise	Pamplemousse Rillettes de poisson Quiche lorraine Brocolis aux amandes
PLAT	Noisette de poulet Yassa Riz Gratin de courgette	Escalope de blé panée sauce barbecue Torti Petits pois carottes	Emincé de porc curry coco Céréales asiatique	Filet de poisson sur lit de légumes Pommes vapeur	Tomate farcies Boullgour Piperade
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Pêches au sirop Ile flottante	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc Entremet	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Quatre quart maison Crème dessert chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Pâtisserie	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote de pommes Barre bretonne

### ● 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	Saucisse hénaff Purée et choux vert Salade verte	Thon à l'oriental Semoule de couscous Salade verte	Filet de volaille au citron Blé Salade verte	Steak haché Frites 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