

# MENU SELF

## DU 3 au 7 Février 2020

### ● REPAS DU MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade coleslaw Rillettes Hénaff Quiche lorraine Courgettes râpées aux noisettes	Endives aux noix Wraps au fromage Carottes au nid Taboulé	Avocats sauce cocktail Pâté de foie Crêpe au fromage Choux fleurs au curry	Pamplemousse Salade piémontaise Pizza Salade de palmiers	Concombre au cantadou Tomate au thon Nems au poulet Endives aux lardons
PLAT	Jambon bruni sauce madère Purée Petits pois doux	Omelette Pommes de terre aromatisé Salade verte 	Filet de poisson du jour Céréales asiatique Gratin de courgettes	Spicy de poulet Carottes bio Coquillettes aux oeufs	Tomate farcies Riz Piperade
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Ananas au sirop Ile flottante	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Fromage blanc	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Crème spéculoos Beignet aux pommes	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote de pêches Crêpe au chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Barre bretonne Entremet vanille

### ● 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	Beignet de calamars sauce tartare Poêlée de légumes	Sauté de boeuf au paprika Riz Salade verte	Pizza chèvre tomate Salade verte	Rôti de porc orloff Frites	
DESSERTS	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	

 : repas végétarien ( loi Egalim) \*Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement