

MENU SELF

DU 16 au 20 Mars 2020

● REPAS DU MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées Rillettes de porc Quiche lorraine Mais en salade	Radis Iceberg aux dés de fromage Pizza Salade piémontaise	Wraps crudités Sardine au citron Feuilleté Hot Dog Salade niçoise	Chou blanc aux noix Saucisson à l'ail Crêpe au fromage Betteraves rouges	Pamplemousse Salami Salade composée Haricots verts vinaigrette
PLAT	Spaghetti bolognaise	Omelette "Plein Air" Piperade Riz 	Couscous poulet Semoule de couscous Légumes à couscous	Saucisse Hénaff Lentilles Purée	Cheeseburger Pommes de terre aromatisée
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Poire Belle Hélène Yaourt Mixés aux fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Brioche à la confiture Salade de fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Tiramisu Pâtisserie	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage Blanc Glace	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Abricots crème Anglaise Barre Marbré au chocolat

● 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	Cassiolette de la mer Tendres Perles Flan de légumes	Rôti de porc à la moutarde Gratin de pommes de terre Poêlée Méditerranéenne	Paupiette de veau Forestière Farfalles Légumes campagnard	Quiche lorraine Maison Salade verte	
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