

MENU SELF

DU 9 au 13 Mars 2020

● REPAS DU MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Tomate en salade Macédoine au saumon Crêpe fromage Céleri rémoulade	Endives au jambon Pâté de foie Quiche lorraine Salade Chinoise	Salade club Surimi mayonnaise Crostini Choux fleurs rôti au miel	Pamplemousse Oeuf Mayonnaise Pizza Salade d'artichaut	Wraps au fromage Coquille de poisson Salade composée Julienne de légumes
PLAT	Donut de poulet Blé aux légumes Bouquetière de légumes	Thon à l'oriental Semoule de couscous	Emincé de boeuf au poivre VBF Pommes de terre grenailles Salade verte	Tortelloni ricotta mozza et tomates séchées 	Escalope de dinde Frites Salade verte
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Pêches au sirop Entremet pistache	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote tous fruits Liégeois Chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Poire chantilly chocolat Crème caramel maison	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Beignet aux pommes	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Mouliné de poires Clafoutis aux cerises

● 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	Gratin de pommes de terre fromager	Jambon à l'os Torsades Printanière de légumes	Filet de poisson du jour Riz Ratatouille	Crêpes sarrasin complète Haricots vert et pommes de terre	
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