



Menu

Restaurant Self-Service
de 11h45 à 13h15 et de 19h30 à 20h00

Semaine du 1 au 5 Octobre 2018

Déjeuner

lundi 1 octobre

Dîner

Pavé de poisson à la bordelaise
Hachis parmentier, salade
Filet de poulet au chou rouge
Poêlée méridionale
Carottes aux lardons
Pommes persillées
Frites

Dos de colin, sauce vert mer
Jambon bruni, sauce au porto
Spaghetti bolognaise
Poêlée de légumes
Spaghetti

Déjeuner

mardi 2 octobre

Dîner

Filet de lieu à la parmesane
Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel
Sauté de porc à l'espagnole
Haricots verts à la portugaise
Gratin de côtes de blettes
Riz à l'espagnole
Frites

Pavé de poisson bordelais
Kebab, salade
Rôti de dinde, sauce forestière
Haricots verts
Frites

Déjeuner

mercredi 3 octobre

Dîner

Calamars à la romaine, sauce gribiche
Gigot d'agneau, sauce aux herbes
Bourguignon
Flageolets
Gratin de choux-fleurs
Coquillettes
Frites

Parmentier de cabillaud, salade
Quiche lorraine
Poulet rôti et son jus de poulet à l'estragon
Petits pois carottes
Riz

Déjeuner

jeudi 4 octobre

Dîner

Pavé de saumon rôti, sauce Victoria
Paëlla valencienne
Omelette aux lardons, salade
Poêlée forestière
Ratatouille
Riz au safran
Frites

Filet de poisson meunière
Sauté de dinde au cidre et pommes caran
Saucisse grillée
Choux de bruxelles
Purée

Déjeuner

vendredi 5 octobre

Dîner

Filet de poisson meunière
Tajine de veau aux oignons, miel et safran
Escalope de porc, sauce Robert
Jardinière de petits légumes
Céréales méditerranéennes
Pommes persillées
Frites

Emincé de poulet, sauce au curry
Calamars à la romaine
Poêlée de légumes
Pommes rissolées

Saveurs et équilibre : chaque jour, nous confectionnons des entrées, des desserts et des plats en fonction des fruits et légumes de saison. Chacun peut composer le plateau qui lui convient parmi plusieurs formules proposées avec 3 plats garnis au choix (1 à base de poisson et 2 à base de viande).



Protéines



Fruits et légumes



Féculents



Produits issus de
l'agriculture biologique