



# Menu

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

**Semaine du 11 au 15 Mars 2019**

Déjeuner

**lundi 11 mars**

Dîner

**Feuilleté de saumon, sauce à l'oseille**  
**Sauté de porc à la sétoise**  
**Tranche de bœuf flammande**  
**Carottes à la coriandre**  
**Purée au potiron**  
**Pommes persillées**  
**Frites**

**Dos de cabillaud, sauce vert mer**  
**Quiche lorraine, salade**  
**Spaghettis bolognaise**  
**Poêlée de légumes**  
**Spaghettis**

Déjeuner

**mardi 12 mars**

Dîner

**Filet de cabillaud, sauce d'gléré**  
**Bavette grillée, sauce au poivre vert**  
**Sauté de dinde, sauce curry et pommes**  
**Epinards à la crème**  
**Poêlée forestière**  
**Riz**  
**Frites**

**Calamars à la romaine**  
**Galette fromage saucisse, salade**  
**Steack haché**  
**Choux de bruxelles**  
**Purée**

Déjeuner

**mercredi 13 mars**

Dîner

**Filet de lieu, sauce Cézembre**  
**Tajine de poulet aux raisins**  
**Poitrine, merguez, chipo grillées**  
**Ratatouille**  
**Pommes boulangères**  
**Semoule**  
**Frites**

**Fileté de poisson, saveur crétoise**  
**Pizza Reine, salade**  
**Escalope de dinde, sauce crème**  
**Petits pois carottes**  
**Frites**

Déjeuner

**jeudi 14 mars**

Dîner

**Filet de poisson méridional**  
**Marmite d'agneau catalane**  
**Côte de porc à l'italienne**  
**Haricots verts vapeur**  
**Flageolets**  
**Tagliatelles aux légumes**  
**Frites**

**Brochette de poisson, sauce au curry**  
**Rôti de porc, sauce dijonnaise**  
**Brochette de dinde, sauce niçoise**  
**Poêlée rustique**  
**Pommes persillées**

Déjeuner

**vendredi 15 mars**

Dîner

**Choucroute de la mer**  
**Jambon à l'os**  
**Aiguillette de dinde louisiane**  
**Petits pois carottes**  
**Choux à choucroute**  
**Pommes vapeur**  
**Frites**

**Pavé de saumon à l'oseille**  
**Tartiflette, salade**  
**Purée de brocolis**  
**Blé au chorizo**

**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