



Menu

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

Semaine du 21 au 25 Janvier 2019

Déjeuner **lundi 21 janvier** **Dîner**

Pavé de poisson bordelais
Paupiette de veau au porto
Rôti de dinde, sauce bonne femme
Mixte brocolis carottes
Poêlée maraîchère
Pennes
Frites

Brochette de poisson madras
Nuggets de poulet, sauce diable
Tomate farcie napolitaine
Jeunes carottes
Riz pilaf

Déjeuner **mardi 22 janvier** **Dîner**

Dos de merlu, sauce muscadet
Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel
Boudin noir aux pommes
Poêlée rustique
Salsifis persillés
Pommes boulangères
Frites

Filet de poisson, sauce hollandaise
Ragoût de porc
Tartine provençale à la mozzarella
Haricots verts
Purée

Déjeuner **mercredi 23 janvier** **Dîner**

Lasagnes au saumon, salade
Travers de porc tex mex
Tranche de bœuf flammande
Choucroute
Haricots rouges à la mexicaine
Pommes vapeur
Frites

Poisson pané, sauce gribiche
Sauté de dinde, sauce normande
Cheese burger
Poêlée de légumes
Frites

Déjeuner **jeudi 24 janvier** **Dîner**

Cabillaud, sauce au paprika
Potée bretonne
Blanquette de poule
Légumes à potée/pommes vapeur
Côtes de blettes gratinées
Riz pilaf
Frites

Feuilleté de saumon à l'oseille
Spaghettis bolognaise
Poulet sauce au miel
Petits pois carottes
Spaghettis

Déjeuner **vendredi 25 janvier** **Dîner**

Duo de poissons, sauce provençale
Côte de porc, sauce charcutière
Tajine de poulet aux raisins
Flan de ratatouille
Riz
Semoule
Frites

Steack haché, sauce béarnaise
Merguez et chipo grillées
Poêlée de légumes
Purée au fromage

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