



Menu

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

Semaine du 28 Janvier au 1er Février 2019

Déjeuner

lundi 28 janvier

Dîner

Brochette de poisson, sauce au beurre rouge
Jambon grillé, sauce diable
Spaghettis bolognaise
Légumes variés
Spaghettis
Riz
Frites

Filet de poisson meunière
Galette jambon fromage, salade
Emincé de poulet aux champignons
Carottes à la crème
Risotto

Déjeuner

mardi 29 janvier

Dîner

Aile de raie, sauce St-Malo
Bavette grillée, sauce au roquefort
Emincé de dinde louisiane
Choux-fleurs marmandaise
Haricots plats au chorizo
Pommes persillées
Frites

Pavé de poisson bordelais
Filet de dinde, sauce crème
Tagliatelles à la carbonara
Petits pois
Tagliatelles

Déjeuner

mercredi 30 janvier

Dîner

Saumon rôti sur lit de légumes, sauce Victoria
Blanquette de veau à l'ancienne
Rôti d'agneau, sauce aux herbes
Flageolets
Endives braisées
Riz pilaf
Frites

Dos de colin, sauce hollandaise
Pizza aux fromages, salade
Sauté de porc à l'espagnole
Haricots verts
Riz au safran

Déjeuner

jeudi 31 janvier

Dîner

Filet de lieu à l'émincé de poireaux
Choucroute alsacienne
Omelette aux champignons, salade
Choucroute
Carottes à la crème
Pommes vapeur
Frites

Filet de poisson, sauce vert mer
Tartine aux légumes du soleil, salade
Pintade rôtie, sauce aux raisins
Ratatouille
Frites

Déjeuner

vendredi 1 février

Dîner

Calamars à l'indienne
Tartiflette, salade
Langue de bœuf, sauce madère
Poêlée forestière
Riz basmati
Purée
Frites

Filet de poisson Pané
Steack haché
Poêlée de légumes
Pommes de terre persillées

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