



Menu

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

Semaine du 16 au 20 Juillet 2018

Déjeuner

lundi 16 juillet

Dîner

Pavé de poisson bordelais
Lasagnes bolognaise, salade
Escalope de dinde façon tartiflette
Petits pois carottes
Côtes de céleris au jus
Croquets gratinés
Frites

Filet de poisson sauce dieppoise
Croque-monsieur
Rôti de porc sauce au curry
Poêlée forestière
Macaronis

Déjeuner

mardi 17 juillet

Dîner

Filet de cabillaud sauce au safran
Faux filet grillé beurre maître d'hôtel
Burritos de poulet
Poêlée méridionale
Gratin de courgettes à la tomate
Pommes persillées
Frites
Steack haché

Filet de poisson meunière citron
Tartine rustique au chèvre
Sauté de porc à l'espagnol
Poêlée de bretonne
Blé au chorizo

Déjeuner

mercredi 18 juillet

Dîner

Lasagne au saumon, salade
Travers de porc tex mex
Emincé de bœuf aux olives
Haricots rouges à la mexicaine
Tortis
Riz
Frites

Feuilleté de saumon
Kébab
Steack haché grillé sauce béarnaise
Haricots beurre
Frites

Déjeuner

jeudi 19 juillet

Dîner

Blanquette de poisson aux poivrons
Paëlla valencienne
Petits farcis niçois
Ratatouille
Poêlée sans féculents
Riz au safran
Frites

Filet de poisson sauce beurre blanc
Wings de poulet tex mex
Cervelas obernois
Petits pois
Purée

Déjeuner

vendredi 20 juillet

Dîner

Filet de cabillaud au lait de coco
Pilaf d'agneau
Côte de porc sauce toulonnaise
Purée de céleri
Choux fleurs à la marmandaise
Pommes boulangères
Frites

Filet de cabillaud sauce dieppoise
Spaghettis bolognaise
Poêlée bretonne
Spaghettis
Coquillettes

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