



# Menu

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

**Semaine du 23 au 27 Juillet 2018**

Déjeuner	lundi 23 juillet	Dîner
	<b>Brochette de poisson au beurre rouge</b> <b>Moussaka, salade</b> <b>Emincé de porc java</b> <b>Poêlée méridionale</b> <b>Céleris au jus</b> <b>Riz</b> <b>Frites</b>	<b>Filet de hoki pané sauce beurre blanc</b> <b>Pizza reine</b> <b>Spaghettis bolognaise</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Spaghettis</b>

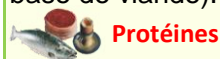
Déjeuner	mardi 24 juillet	Dîner
	<b>Aile de raie sauce grenobloise</b> <b>Bavette sauce brazillia</b> <b>Fricassée de volaille cajun do</b> <b>Fondant de courgettes à l'espagnole</b> <b>Haricots verts</b> <b>Pommes persillées</b> <b>Frites</b>	<b>Truite aux amandes</b> <b>Nuggets de poulet sauce diable</b> <b>Saucisse grillée</b> <b>Choux fleurs</b> <b>Purée</b>

Déjeuner	mercredi 25 juillet	Dîner
	<b>Couscous de la mer</b> <b>Aubergine farcie</b> <b>Lapin rôti à la moutarde</b> <b>Carottes à la crème</b> <b>Semoule</b> <b>Farfalles</b> <b>Frites</b>	<b>Moules marinières</b> <b>Cheese burger</b> <b>Brochette de dinde sauce niçoise</b> <b>Ratatouille</b> <b>Frites</b>  <b>Rôti de dinde froid</b>

Déjeuner	jeudi 26 juillet	Dîner
	<b>Filet de cabillaud à la mode de veracruz</b> <b>Ragoût d'agneau à la roumaine</b> <b>Aiguillettes de dinde louisiane</b> <b>Petits pois carottes</b> <b>Poêlée rustique</b> <b>Céréales gourmandes</b> <b>Frites</b>	<b>Calamars à la romaine "citron"</b> <b>Escalope de dinde sauce crème</b> <b>Tomate farcie napolitaine</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Riz</b>

Déjeuner	vendredi 27 juillet	Dîner
	<b>Saumon en julienne de légumes</b> <b>Rôti de porc sauce soubise</b> <b>Jambonnette de dinde confite</b> <b>Purée de brocolis</b> <b>Haricots beurre à la tomate</b> <b>Gratin pommes de terre aux courgettes</b> <b>Frites</b>	<b>Fish'n chips sauce tartare et citron</b> <b>Steack haché</b> <b>Sauté de dinde au curry</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Pommes rissolées</b>

**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