



Menu

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

Semaine du 18 au 22 Février 2019

Déjeuner	lundi 18 février	Dîner
	Blanquette de poisson au poivre vert Hachis parmentier, salade Emincé de porc guardian Jeunes carottes aux fines herbes Poêlée forestière Riz Frites	Filet de cabillaud, sauce vert mer Pizza reine, salade Sauté de dinde au curry et pommes Poêlée de légumes Frites

Déjeuner	mardi 19 février	Dîner
	Fish'n chip,s sauce tartare et citron Faux filet, beurre maître d'hôtel Sauté de canard à la normande Flan de courgettes Haricots beurre Gratin dauphinois Frites	Brochette de poisson, sauce madras Galette jambon fromage, salade Escalope de dinde viennoise Petits pois carottes Fusillis

Déjeuner	mercredi 20 février	Dîner
	Lasagnes aux fruits de mer et thon, salade Escalope de dinde helvétique Joues de porc à la bière et au miel Choux de Bruxelles à l'auvergnate Jardinière de légumes Crozets gratinés Frites	Filet de poisson meunière Jambon grillé, sauce vichy Croque monsieur et croque tomate Poêlée de légumes Pommes persillées

Déjeuner	jeudi 21 février	Dîner
	Filet de merlu au gingembre Couscous royal Côte de porc à l'italienne Ratatouille Gratin de choux-fleurs et brocolis à l'émment Semoule Frites	Feuilleté de saumon à l'oseille Sauté de bœuf bourguignon Cervelas obernois, salade Carottes à la crème Purée

Déjeuner	vendredi 22 février	Dîner
	Pavé de saumon, sauce à l'oseille Paupiette de veau Maria Potée bretonne Légumes à potée Pommes vapeur Tortis Frites	Fermeture exceptionnelle du Self

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