



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, 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