



Menu

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

Semaine du 25 Février au 1er Mars 2019

Déjeuner

lundi 25 février

Dîner

Brochette de poisson madras
Sauté de veau marengo
Emincé de porc thaïlandais
Poêlée asiatique
Riz basmati
Macaronis
Frites

Filet de poisson, sauce hollandaise
Emincé de dinde
Quiche lorraine, salade
Poêlée de légumes
Riz

Déjeuner

mardi 26 février

Dîner

Filet de hoki à l'émincé de choux verts
Bavette grillée, sauce échalote
Poulet, sauce chasseur
Haricots verts persillés
Gratin de patates douces
Pommes persillées
Frites

Filet de poisson meunière
Rôti de porc, sauce au curry
Kébab
Salsifis
Frites

Déjeuner

mercredi 27 février

Dîner

Filet de lieu, sauce basquaise
Travers de porc tex mex
Escalope de dinde façon tartiflette
Petits pois carottes
Haricots rouges à la mexicaine
Riz
Frites

Pavé de poisson bordelais
Langue de bœuf, sauce madère
Steack haché grillé, sauce béarnaise
Petits pois aux oignons
Purée

Déjeuner

jeudi 28 février

Dîner

Filet de cabillaud au paprika
Cassoulet toulousain
Goulash à la hongroise
Choux-fleurs
Riz
Purée
Frites country

Feuilleté de saumon à l'oseille
Flammekueche, salade
Spaghettis bolognaise
Purée de carottes
Spaghettis

Déjeuner

vendredi 1 mars

Dîner

Moqueca bahianaise de poisson
Jambonnette de dinde confite, sauce alsacien
Sauté de porc à l'espagnole
Haricots plats au chorizo
Duo de brocolis et carottes
Pommes persillées
Frites

Fish'n chips, sauce tartare
Galette jambon fromage, salade
Frites

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