

MENUS DU 28/04/2025 AU 01/06/2025

Établissement DEJEUNER Campus

menu Africain



menu asiatique

LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 01 MAI	VENDREDI 02 MAI	SAMEDI 03 MAI	DIMANCHE 04 MAI
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
<b>STEAK HACHÉ</b> <b>BOEUF SAUCE AUX OIGNONS</b>	<b>OMELETTE NIÇOISE</b>	<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU POIVRE</b>	<b>POULET MASSALÉ</b>	<b>TARTE AU THON</b>	<b>ROTI DE DINDE SAUCE BÉARNAISE</b>	<b>PORC AU CARMEL</b>
<b>NUGGETS VÉGÉ</b>	<b>SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE</b>	<b>FILET DE HOKI À L'ANETH</b>	<b>FILET DE HOKI MSC A L'ANETH</b>	<b>VIENNOISE DE DINDE</b>	<b>TARTE À L'OIGNON</b>	<b>CREVETTES SAUTÉES À L'AIL</b>
<b>FRITES</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>PETITS POIS AUX CAROTTES</b>	<b>PATATES DOUCE / POTATOES</b>	<b>RATATOUILLE</b>	<b>POMMES RISSOLÉES</b>	<b>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</b>
<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>COURGETTES À L'AIL</b>	<b>POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM</b>	<b>ALLOCO</b>	<b>COQUILLETES GRATINÉES</b>	<b>EPINARDS À LA CRÈME</b>	<b>EPINARDS À LA CREME</b>
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 28/04/2025 AU 01/06/2025

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 05 MAI	MARDI 06 MAI	MERCREDI 07 MAI	JEUDI 08 MAI	VENDREDI 09 MAI	SAMEDI 10 MAI	DIMANCHE 11 MAI
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
<b>FILET POULET SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS</b>  <b>ENCORNET À LA BASQUE</b>  <b>SEMOULE AU BEURRE</b> <b>PIPERADE</b> 	<b>NUGGETS DE VOLAILLE</b> <b>OMELETTE</b> <b>JULIENNE DE LÉGUMES</b> <b>ECRASÉE POMMES DE TERRE</b> 	<b>ROTI DE PORC À LA DIABLE</b>  <b>NUGGETS VEGÉ</b> <b>POMMES SAUTÉES</b> <b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b>			<b>CHILI SIN CARNE</b> <b>CHILI CON CARNE</b>   <b>RIZ</b>	<b>OSSO BUCCO</b>  <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b> <b>FENOUIL BRAISÉE</b>  <b>ROSTI</b>
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						
 PRODUITS BIO	 PÊCHE DURABLE	 RECETTE DU CHEF	 PRODUITS LOCAUX	 PRODUITS LABELISÉS		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 28/04/2025 AU 01/06/2025

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI	SAMEDI 17 MAI	DIMANCHE 18 MAI
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
<b>BOULETTES D'AGNEAU</b>  <b>TOMATES ET BROCHETTES DE POISSON HUILE D'OLIVE CITRON</b> 	<b>PILONS DE POULET</b>   <b>OMELETTE OIGNONS</b>  <b>POTATOES</b>  <b>POIVRONADE</b>	<b>BLANQUETTE DE DINDE À L'ANCIENNE FILET DE HOKI MSC ROTI SAUCE A L'OSEILLE</b>   <b>RIZ CREOLE</b>  <b>HARICOTS VERTS À L'AIL</b>	<b>FOIE DE VEAU</b>   <b>CALAMAR À LA ROMAINE</b>   <b>COURGETTES AU CUMIN</b>  <b>GNOCCHIS</b>	<b>MOULES MARINIÈRE</b>   <b>CHEESEBURGER</b>  <b>EPINARD BECHAMEL</b>   <b>FRITES</b>	<b>PASTASOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP</b>   <b>BOLOGNAISE</b>   <b>PENNE</b>  <b>CAROTTES AUX OIGNONS</b>	<b>BURGER DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS</b>   <b>LIEU SAUCE CIBOULETTE</b>   <b>RIZ AU CURRY</b>  <b>TOMATES PROVENÇALE</b>
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MENUS DU 28/04/2025 AU 01/06/2025

## Établissement DEJEUNER Campus

VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN					
LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI	SAMEDI 24 MAI	DIMANCHE 25 MAI			
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>									
<b>SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES THYM</b>  <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b> <b>RIZ À LA TOMATE</b> <b>RATATOUILLE</b> 	<b>WINGS TEX MEX</b> <b>TARTE COURGETTES CHEVRE</b>  <b>GRATIN D'ÉPINARDS</b> <b>POMMES RISSOLÉES</b>	<b>CUISSE DE POULET ROTI</b>  <b>POISSON MEUNIÈRE</b>  <b>CAROTTE À L'INDIENNE</b> <b>DHAL DE LENTILLES</b> 	<b>HACHIS PARMETNIER</b> <b>POISSON BORDELAISE</b>  <b>PIPERADE</b> -	<b>FILET DE HOKI MSC ROTIE SAUCE CITRON</b>  <b>RISSOLETTE DE VEAU</b> <b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b> <b>PATES (COUDES) SAUCE TOMATE</b>	<b>NUGGETS DE POLET</b> <b>OMELETTE NIÇOISE</b> <b>FLAGEOLETS AUX CAROTTES</b>	<b>COLIN SAUCE HOMARDINE</b>  <b>ROTI DE BOEUF SAUCE ÉCHALOTTE</b> <b>POMMES SAUTÉÉES</b> <b>POEELE DE LEGUMES</b>			
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>									
PRODUITS BIO 		PÊCHE DURABLE 		RECETTE DU CHEF 		PRODUITS LOCAUX 		PRODUITS LABÉLISÉS 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MENUS DU 28/04/2025 AU 01/06/2025

## Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI	SAMEDI 31 MAI	DIMANCHE 01 JUIN
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
<b>BURGER DE VEAU</b> <b>SAUCE FORESTIERE</b> <b>BOULETTES VÉGÉTALES EN SAUCE DU CHEF</b>  <b>FRITES</b>  <b>COURGETTES GRATINÉES</b>	<b>MERGUEZ</b>  <b>FILET DE HOKI MSC AUX EPICES</b>  <b>LEGUMES COUSCOUS</b>  <b>SEMOULE</b>	<b>SAUTÉ DE POULET À LA TOMATE</b>  <b>BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE</b>  <b>EPINARD EN GRATIN</b>  <b>HARICOTS BLANC</b>				<b>POMELOS</b>  <b>WINGS X4</b>  <b>1/2 BRUSCHETTA</b>  <b>OMELETTE</b>
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 02/06/2025 au 06/07/2025

Établissement DEJEUNER Campus

VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
LUNDI 02 JUN	MARDI 03 JUN	MERCREDI 04 JUN	JEUDI 05 JUN	VENDREDI 06 JUN	SAMEDI 07 JUN	DIMANCHE 08 JUN	
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>							
<b>STEAK HACHÉ</b> <b>BOEUF SAUCE AUX OIGNONS</b> 	<b>OMELETTE NIÇOISE</b>  <b>SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE</b>	<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU POIVRE</b>  <b>FILET DE HOKI À L'ANETH</b> 	<b>CÔTE DE PORC A LA MOUTARDE</b>  <b>BOULETTES DE SOJA THAI</b>	<b>TARTE AU THON</b>  <b>VIENNOISE DE DINDE</b>	<b>PORC AU CAMEL</b>  <b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	<b>ROTI DE DINDE SAUCE BEARNAISE</b>  <b>TARTE À L'OIGNON</b>	
<b>NUGGETS VÉGÉ</b>  <b>FRITES</b>	<b>SEMOULE</b>  <b>COURGETTES À L'AIL</b> 	<b>PETITS POIS AUX CAROTTES</b>  <b>POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM</b> 	<b>HARICOTS VERTS À LA TOMATE</b>  <b>BLÉ PILAF</b>	<b>RATATOUILLE</b>  <b>COQUILLETES</b>	<b>RIZ CRÉOLE</b>  <b>ÉPINARDS À LA CRÈME</b>	<b>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</b>  <b>TOMATES PROVENÇALES</b> 	
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>							
 PRODUITS BIO		 PÊCHE DURABLE		 RECETTE DU CHEF		 PRODUITS LOCAUX	
 PRODUITS LABELLISÉS							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 02/06/2025 au 06/07/2025

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 09 JUIN	MARDI 10 JUIN	MERCREDI 11 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN	SAMEDI 14 JUIN	DIMANCHE 15 JUIN
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
<b>FILET POULET SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS</b>  <b>ENCORNET À LA BASQUE</b>  <b>SEMOULE AU BEURRE</b> <b>PIPERADE</b> 	<b>NUGGETS DE VOLAILLE</b> <b>OMELETTE</b> <b>JULIENNE DE LÉGUMES</b> <b>ECRASÉE POMMES DE TERRE</b> 	<b>ROTI DE PORC À LA DIABLE</b>  <b>NUGGETS VEGÉ</b> <b>POMMES SAUTÉES</b> <b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b> 	<b>QUICHE CHAMPIGNONS</b>  <b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>  <b>HARICOTS BLANC À LA TOMATE</b> <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE</b> <b>SAUMONETTE À L'ESPAGNOLE</b>  <b>FARFALLES</b> <b>POEELE ITALIENNE</b>	<b>CHILI SIN CARNE</b> <b>CHILI CON CARNE</b>   <b>RIZ</b>	<b>OSSO BUCCO</b>  <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b> <b>FENOUIL BRAISÉE</b>  <b>ROSTI</b>
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						
 PRODUITS BIO	 PÊCHE DURABLE	 RECETTE DU CHEF	 PRODUITS LOCAUX	 PRODUITS LABÉLISÉS		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 02/06/2025 au 06/07/2025

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 16 JUN	MARDI 17 JUN	MERCREDI 18 JUN	JEUDI 19 JUN	VENDREDI 20 JUN	SAMEDI 21 JUN	DIMANCHE 22 JUN
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
<b>BOULETTES D'AGNEAU</b> <b>TOMATES ET BROCHETTES DE POISSON</b> <b>HUILE D'OLIVE CITRON</b>  <b>SEMOULE</b>  <b>LEGUMES COUSCOUS</b>	<b>PILONS DE POULET</b>  <b>OMELETTE OIGNONS</b>  <b>POTATOES</b>  <b>POIVRONADE</b>	<b>BLANQUETTE DE DINDE À L'ANCIENNE</b> <b>FILET DE HOKI MSC</b> <b>ROTI SAUCE A L'OSEILLE</b>  <b>RIZ CREOLE</b>  <b>HARICOTS VERTS À L'AIL</b>	<b>FOIE DE VEAU</b>  <b>CALAMAR À LA ROMAINE</b>  <b>COURGETTES AU CUMIN</b>  <b>GNOCCHIS</b>	<b>MOULES MARINIÈRE</b>  <b>CHEESEBURGER</b>  <b>EPINARD BECHAMEL</b>  <b>Frites</b>	<b>QUICHE LORRAINE</b>  <b>QUICHE AU FROMAGE</b>  <b>CHIPS</b>	<b>BURGER DE VEAU</b> <b>SAUCE AUX OIGNONS</b>  <b>LIEU SAUCE CIBOULETTE</b>  <b>RIZ AU CURRY</b>  <b>TOMATES PROVENÇALE</b>
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						
PRODUITS BIO	PÊCHE DURABLE	RECETTE DU CHEF	PRODUITS LOCAUX	PRODUITS LABÉLISÉS		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 02/06/2025 au 06/07/2025

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 23 JUN	MARDI 24 JUN	MERCREDI 25 JUN	JEUDI 26 JUN	VENDREDI 27 JUN	SAMEDI 28 JUN	DIMANCHE 29 JUN
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
<b>SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES THYM</b>   <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b>  <b>RIZ À LA TOMATE</b>  <b>RATATOUILLE</b> 	<b>WINGS TEX MEX</b>  <b>TARTE COURGETTES CHEVRE</b>   <b>GRATIN D'ÉPINARDS</b>  <b>POMMES RISSOLÉES</b>	<b>CUISSE DE POULET ROTI</b>   <b>POISSON MEUNIÈRE</b>   <b>CAROTTE À L'INDIENNE</b>  <b>DHAL DE LENTILLES</b> 	<b>HACHIS PARMETNIER</b>  <b>POISSON BORDELAISE</b>   <b>PIPERADE</b>  -	<b>FILET DE HOKI MSC ROTIE SAUCE CITRON</b>   <b>RISSOLETTE DE VEAU</b>   <b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>  <b>PATES (COUDES) SAUCE TOMATE</b>	<b>NUGGETS DE POLET</b>  <b>OMELETTE NIÇOISE</b>  <b>FLAGEOLETS AUX CAROTTES</b>	<b>COLIN SAUCE HOMARDINE</b>   <b>ROTI DE BOEUF SAUCE ÉCHALOTTE</b>   <b>POMMES SAUTÉÉES</b>  <b>POEELE DE LEGUMES</b>
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 02/06/2025 au 06/07/2025

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 30 JUIN	MARDI 01 JUILLET	MERCREDI 02 JUILLET	JEUDI 03 JUILLET	VENDREDI 04 JUILLET	SAMEDI 05 JUILLET	DIMANCHE 06 JUILLET
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
<b>BURGER DE VEAU</b> <b>SAUCE</b> <b>FORESTIERE</b> <b>BOULETTES</b> <b>VÉGÉTALES EN</b> <b>SAUCE DU CHEF</b>  <b>FRITES</b>  <b>COURGETTES</b> <b>GRATINÉES</b>	<b>MERGUEZ</b>  <b>FILET DE HOKI MSC</b> <b>AUX EPICES</b>  <b>LEGUMES</b> <b>COUSCOUS</b>  <b>SEMOULE</b>	<b>SAUTÉ DE POULET</b> <b>À LA TOMATE</b>  <b>BEIGNET DE</b> <b>POISSON SAUCE</b> <b>TARTARE</b>  <b>EPINARD EN</b> <b>GRATIN</b>  <b>HARICOTS BLANC</b>	<b>LASAGNES</b> <b>BOLOGNAISE</b>  <b>TORTELINI</b> <b>RICOTTA</b>  <b>PIPERADE</b>	<b>OMELETTE AU</b> <b>FROMAGE</b>  <b>CORDON BLEU</b>  <b>COQUILLETES</b>  <b>HARICOTS PLATS</b> <b>AUX POIVRONS</b>	<b>ÉMINCÉ DINDE</b> <b>SAUCE</b> <b>PROVENÇALE</b>  <b>COLIN CIBOULETTE</b>  <b>COURGETTES AU</b> <b>CUMIN</b>  <b>ROSTI</b>	
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.