



MENUS DU SOIR

							
LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 01 MAI	VENDREDI 02 MAI	SAMEDI 03 MAI	DIMANCHE 04 MAI	
				REPAS AMÉRICAIN	REPAS EUROPÉEN		
BUFFET D'ENTRÉES							
CUISSE DE POULET AUX HERBES 	SAUCE BOLOGNAISE 	CHIPOLATAS 	OEUFS DURS GRATINES BECHAMEL 	FISHBURGER	AMATRICIANA 	WINGS	
FILET DE MERLU SAUCE A L'ECHALOTE 	SAUCE CREVETTE 	STEAK VEGE SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	CHEESEBURGER MAISON 	SAUCE SAUMON 	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	
RIZ SAUCE TOMATE	PENNE	LENTILLES 	POMMES DE TERRE VAPEUR		SPAGHETTI	ROMANESCO	
CAROTTES GLACÉES 	POEELE LÉGUMES	JULIENNE DE LÉGUMES	BLETTES BRAISÉES	FRITES	POIVRONADE	GNOCCHI	
BUFFET DE DESSERTS							

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS.

MENUS

APRÈS DÉLIVRANCE À L'UNIQUEMENT CAMELIE DE BUFFET LANCÉ - CAPITAL DE 10000€ - 100% LILLI L'ÉTRANGER 477 MOU - 100% DÉPENSES MALLS 3000 TOLLAGE



LUNDI 05 MAI	MARDI 06 MAI	MERCREDI 07 MAI	JEUDI 08 MAI	VENDREDI 09 MAI	SAMEDI 10 MAI	DIMANCHE 11 MAI

BUFFET D'ENTRÉES

CREPE JAMBON FROMAGE	CARBONARA 	HOT DOG	TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS 	BROCHETTES DE DINDE SAUCE CURRY	CORDON BLEU
LASAGNES SAUMON 	SAUCE FRUITS DE MER	SAUCE CHEDDAR 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX AGRUMES 	HOKI SAUCE MARINIÈRE	CREPE FROMAGE
	PÂTES (COUDES)	Frites	SEMOULE	BLÉ À LA TOMATE	MACARONIS
DUO DE HARICOTS 	CAROTTES À LA CRÈME	-	LEGUMES TAJINE 	HARICOTS PLATS 	BROCOLIS AUX AMANDES 

BUFFET DE DESSERTS

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS.

CAPITAL DE 10000€ - 100% LILLI L'ÉTRANGER 477 MOU - 100% DÉPENSES MALLS 3000 TOLLAGE

MENUS

													
LUNDI 12 MAI		MARDI 13 MAI		MERCREDI 14 MAI		JEUDI 15 MAI		VENDREDI 16 MAI		SAMEDI 17 MAI		DIMANCHE 18 MAI	
				FETE DES ELEVES									
BUFFET D'ENTRÉES													
VIENNOISE DINDE		ROUGAIL SAUCISSE		CERVELAS SAVOYARD		MERLU À LA PROVENÇALE		PIZZA		NUGGETS DE POISSON		TARTES AUX LÉGUMES	
TARTE FROMAGE		MAC AND CHEESE		MARMITE DU PÊCHEUR		GRATIN PARISIEN				SAUTÉ DE POULET CURRY		LASAGNES BOLOGNAISE	
JULIENNE DE LÉGUMES		PENNE		PURÉE GRATINÉE		COQUILLETES		SALADE VERTE		POMMES NOISETTES			
LENTILLES		CHOU FLEUR AU CURRY		CAROTTES VICHY		CHAMPIGNONS ET PETITS LEGUMES				JULIENNES DE LÉGUMES		CHAMPIGNONS SAUTÉS	
BUFFET DE DESSERTS													

COMBLES DE SAVOIR-FAIRE - CAPITAL 1611000
100% PRODUITS LOCAUX - 47726 000 - 4
06 47 72 60 00

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS.

MENUS

 VÉGÉTARIEN	 Pâtes Et Vous		 VÉGÉTARIEN	 Mexico	 Mexico	 Mexico	 VÉGÉTARIEN
LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI	SAMEDI 24 MAI	DIMANCHE 25 MAI	
BUFFET D'ENTRÉES							
CROQUE MONSIEUR	AMATRICIANA	 BOULETTES DE VEAU SAUCE MARENGO	 SAUTÉ DE POULET TANDOORI	 BURRITO VEGE	SAUMON À L'ANETH	 CREPINETTE SAUCE TOMATE	
TORTILLA VÉGÉ	SAUCE SAUMON	 BLANQUETTE DE POISSON	 PAUPIETTE SAUMON CURRY COCO	 BURRITO	 BLANQUETTE DE DINDE	 CREPE CHAMPIGNONS	
POELEE DE LÉGUMES	MACARONI	BLÉ PRINTANIER	SEMOULE AUX RAISINS	Frites	RIZ	POIVRONADE	
	BRUNOISE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS À L'AIL	JULIENNE DE LÉGUMES AU SOJA	 _	NAVETS GLACÉS	COQUILLETES AU FROMAGE	
BUFFET DE DESSERTS							

COMBLES DE SURELLE INC. - CAPITAL 501 000
100% PRODUITS LOCAUX - 4778 000 - 4
100% PRODUITS LOCAUX - 4778 000 - 4

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS.

MENUS

 VÉGÉTARIEN		 Et Pâtes Et vous		 VÉGÉTARIEN		 VÉGÉTARIEN			
LUNDI 26 MAI		MARDI 27 MAI		MERCREDI 28 MAI		JEUDI 29 MAI		VENDREDI 30 MAI	
								SAMEDI 31 MAI	



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

Dîners Campus



LUNDI 02 JUIN	MARDI 03 JUIN	MERCREDI 04 JUIN	JEUDI 05 JUIN	VENDREDI 06 JUIN	SAMEDI 07 JUIN	DIMANCHE 08 JUIN
BUFFET D'ENTRÉES						
CUISSE DE POULET AUX HERBES	BOLOGNAISE	CHIPOLATAS	OEUF DURS GRATINES BECHAMEL	FISHBURGER	WINGS	AMATRICIANA
FILET DE MERLU SAUCE A	SAUCE CREVETTE	STEAK VEGE SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BOEUF SAUCE	CHEESEBURGER MAISON	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	SAUCE SAUMON
RIZ PILAF	PATES	HARICOTS BLANCS	POMMES DE TERRE VAPEUR		GNOCCHI	ROMANESCO
CAROTTES GLACÉES	NAVETS GLACÉS	JULIENNE DE LÉGUMES	BLETTES BRAISÉES	FRITES	POIVRONADE	SPAGHETTI
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Dîners Campus



LUNDI 09 JUIN	MARDI 10 JUIN	MERCREDI 11 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN	SAMEDI 14 JUIN	DIMANCHE 15 JUIN
BUFFET D'ENTRÉES						
CREPE JAMBON FROMAGE	CARBONARA 	TOMATES FARCIES	TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	HOT DOG	BROCHETTES DE DINDE SAUCE FORESTIERE	CORDON BLEU
LASAGNES AU SAUMON	SAUCE FRUITS DE MER	LIEU SAUCE HOLLANDAISE	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX	SAUCE CHEDDAR	HOKI SAUCE MARINIERE	CREPE FROMAGE
	PATES	RIZ PILAF	SEMOULE	FRITES	BLÉ À LA TOMATE	MACARONIS
DUO DE HARICOTS	CAROTTES À LE CREME	-	MIJOTEE DE LEGUMES	-	HARICOTS PLATS	HARICOTS PLATS AUX POIVRONS
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Dîners Campus

 VÉGÉTARIEN		 VÉGÉTARIEN											
LUNDI 16 JUIN		MARDI 17 JUIN		MERCREDI 18 JUIN		JEUDI 19 JUIN		VENDREDI 20 JUIN		SAMEDI 21 JUIN		DIMANCHE 22 JUIN	
BUFFET D'ENTRÉES													
VIENNOISE DINDE		ROUGAIL SAUCISSE		CERVELAS SAVOYARD		COLIN À LA PROVENÇALE 		PIZZA		NUGGETS DE POISSON		TARTES AUX LÉGUMES	
TARTE FROMAGE		MAC AND CHEESE 		MARMITE DU PÊCHEUR 		GRATIN PARISIEN 		SALADE VERTE		SAUTÉ DE POULET CURRY		LASAGNES BOLOGNAISE	
JULIENNE DE LÉGUMES		PENNE		PURÉE GRATINÉE		COQUILLETES				POMMES NOISETTES		CHAMPIGNONS SAUTÉS	
LENTILLES		CHOU FLEUR AU CURRY		CAROTTES GLACÉES		CHAMPIGNONS ET PETITS LEGUMES				JULIENNES DE LÉGUMES			
BUFFET DE DESSERTS													

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

Dîners Campus



LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	MERCREDI 25 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN	SAMEDI 28 JUIN	DIMANCHE 29 JUIN
BUFFET D'ENTRÉES						
CROQUE MONSIEUR	AMATRICIANA	BOULETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	SAUTÉ DE POULET TANDOORI	BURRITO VEGETARIEN	SAUMON À L'ANETH	CREPINETTE SAUCE TOMATE
TORTILLA VEGE	SAUCE SAUMON	BLANQUETTE DE POISSON	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE	BURRITO	BLANQUETTE DE DINDE	CREPE CHAMPIGNONS
POEELE DE LEGUMES	MACARONIS	BLÉ PRINTANIER	SEMOULE AUX RAISINS	FRITES	RIZ	POIVRONADE
	BRUNOISE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS À L'AIL	JULIENNE DE LÉGUMES AU SOJA	—	NAVET GLACÉ	COQUILLETES AU FROMAGE
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Dîners Campus

LUNDI 30 JUIN	MARDI 01 JUILLET	MERCREDI 02 JUILLET	JEUDI 03 JUILLET	VENDREDI 04 JUILLET	SAMEDI 05 JUILLET	DIMANCHE 06 JUILLET
BUFFET D'ENTRÉES						
LASAGNES AUX LEGUMES	BLANQUETTE DE POISSON	EMINCÉ VEGETAL AU PAPRIKA	PILONS DE POULET BASQUAISE	KEBAB	ESCALOPE DINDE VIENNOISE	DOS DE COLIN SAUCE ECHALOTTE
RAVIOLIS	SAUCE POULET CURRY	COLOMBO DE PORC	TARTE MOUTARDE TOMATES	SALADE, TOMATE	BROCHETTE DE POISSON PANÉ	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE AU
	HARICOTS BEURRE	RIZ À LA TOMATE	BOULGOUR	FRITES	TORTI	POELEE CAMPAGNARDE
CAROTTES VICHY	PENNE	PURÉE DE CELERI GRATINÉE	JULIENNE DE LÉGUMES	SAUCE BLANCHE	POELEE DE LÉGUMES	
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.