



Dîners Campus

LUNDI 01 SEPTEMBRE	MARDI 02 SEPTEMBRE	MERCREDI 03 SEPTEMBRE	JEUDI 04 SEPTEMBRE	VEDREDI 05 SEPTEMBRE	SAMEDI 06 SEPTEMBRE	DIMANCHE 07 SEPTEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
CUISSE DE POULET AUX HERBES  FILET DE MERLU SAUCE A L'ECHALOTE  PUREE CAROTTES GLACÉES	CARBONARRA  SAUCE CREVETTE  PATES  JULIENNE DE LEGUMES	CHIPOLATAS  STEAK VEGE SAUCE TOMATE  LENTILLES  POEELE DE CHAMPIGNONS	OEUF DURS GRATINES BECHAMEL  SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME  POMMES DE TERRE VAPEUR  BLETTES BRAISÉES	FISHBURGER CHEESEBURGER MAISON FRITES	WINGS POISSON PANÉ SAUCE TARTARE GNOCCHI POIVRONNADE	AMATRICIANA  SAUCE SAUMON  ROMANESCO SPAGHETTI 
BUFFET DE DESSERTS						
 PRODUITS BIO	 PÊCHE DURABLE	 RECETTE DU CHEF	 PRODUITS LOCAUX	 PRODUITS LABELLISÉS		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners Campus



LUNDI 08 SEPTEMBRE MARDI 09 SEPTEMBRE MERCREDI 10 SEPTEMBRE JEUDI 11 SEPTEMBRE VENDREDI 12 SEPTEMBRE SAMEDI 13 SEPTEMBRE DIMANCHE 14 SEPTEMBRE

BUFFET D'ENTRÉES

CREPE JAMBON FROMAGE	CARBONARRA	TOMATES FARCIES	TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	HOT DOG	BROCHETTES DE DINDE SAUCE FORESTIERE	CORDON BLEU
LASAGNE SAUMON	SAUCE FRUITS DE MER	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX AGRUMES	SAUCE CHEDDAR	HOKI SAUCE MARINIERE	CREPE FROMAGE
DUO DE HARICOTS	PATES	RIZ PILAF	SEMOULE	FRITES	BLÉ À LA TOMATE	MACARONIS
	CAROTTES À LA CREME	-	LEGUMES TAJINE	-	HARICOTS PLATS	BROCOLIS AUX AMANDES

BUFFET DE DESSERTS

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners Campus



LUNDI 15 SEPTEMBRE MARDI 16 SEPTEMBRE MERCREDI 17 SEPTEMBRE JEUDI 18 SEPTEMBRE VENDREDI 19 SEPTEMBRE SAMEDI 20 SEPTEMBRE DIMANCHE 21 SEPTEMBRE

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	MACARONI 	PURÉE GRATINÉE	COQUILLETES 	SALADE VERTE	POMMES NOISETTES	
LENTILLES 	CHOU FLEUR AU CURRY	CAROTTES GLACÉES	CHAMPIGNONS ET PETITS LEGUMES		JULIENNES DE LÉGUMES	CHAMPIGNONS SAUTÉS

BUFFET DE DESSERTS

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners Campus

LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	MERCREDI 24 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VEDREDI 26 SEPTEMBRE	SAMEDI 27 SEPTEMBRE	DIMANCHE 28 SEPTEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
CROQUE MONSIEUR	AMATRICIANA 	BOULETTES DE VEAU SAUCE MARENGO 	SAUTÉ DE POULET TANDOORI 		SAUMON À L'ANETH 	CREPINETTE SAUCE TOMATE 
TORTILLA VÉGÉ	SAUCE SAUMON 	BLANQUETTE DE POISSON 	PAUPIETTE SAUMON CURRY COCO 	BURRITO	BLANQUETTE DE DINDE 	CREPE CHAMPIGNONS
PRINTANIERE DE LÉGUMES	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						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Dîners Campus



LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	MERCREDI 01 OCTOBRE	JEUDI 02 OCTOBRE	ENDREDI 03 OCTOBRE	SAMEDI 04 OCTOBRE	DIMANCHE 05 OCTOBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
LASAGNE DE LÉGUMES	BLANQUETTE DE POISSON	EMINCÉ VEGE PAPRIKA TOMATE	PILON DE POULET BASQUAISE	KEBAB SALADE, TOMATE FRITES SAUCE BLANCHE	CORDON BLEU	COLIN SAUCE ECHALOTTE
RAVIOLI AU BOEUF SAUCE TOMATE	SAUCE POULET CURRY	PORC AU CARMEL	TARTE TOMATE		BROCHETTE DE POISSON PANÉ	AIGUILLETES DE POULET SAUCE MOUTARDE
	HARICOTS BEURRE	RIZ CREOLE	BOULGOUR		PENNE	POELEE CAMPAGNARDE
CAROTTES AU CUMIN	PENNE	PURÉE DE CELERI GRATINÉE	JULIENNE DE LÉGUMES		POELEE DE LÉGUMES	CHOU ROMANESCO
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners Campus

VII

LUNDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	MERCREDI 08 OCTOBRE	JEUDI 09 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE	SAMEDI 11 OCTOBRE	DIMANCHE 12 OCTOBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
CUISSE DE POULET AUX HERBES  FILET DE MERLU SAUCE A L'ECHALOTE  PUREE CAROTTES GLACÉES	SAUCE BOLOGNAISE  SAUCE CREVETTE  PENNE  JULIENNE DE LEGUMES	CHIPOLATAS  STEAK VEGE SAUCE TOMATE  LENTILLES  HARICOTS VERTS À L'AIL	OEUF DURS GRATINES BECHAMEL  BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE  POMMES DE TERRE VAPEUR BLETTES BRAISÉES	FISHBURGER CHEESEBURGER FRITES	WINGS POISSON PANÉ SAUCE TARTARE GNOCCHI POIVRONADE	AMATRICIANA  SAUCE SAUMON  HARICOTS VERTS  SPAGHETTI 
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

VIT
 API RESTAURANT (N°S.A.) 3, Directoire et Contrôle de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4, rue du Pr Pierre WILAS 59100 TOULOUSE



Dîners Campus

LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE	SAMEDI 18 OCTOBRE	DIMANCHE 19 OCTOBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
CREPE JAMBON FROMAGE	CARBONARRA	TOMATES FARCIES	TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	HOT DOG	BROCHETTES DE DINDE SAUCE FORESTIERE	CORDON BLEU
LASAGNE SAUMON	SAUCE FRUITS DE MER	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX AGRUMES	SAUCE CHEDDAR	HOKI SAUCE MARINIERE	CREPE FROMAGE
DUO DE HARICOTS	PATES	RIZ PILAF	SEMOULE	FRITES	BLÉ À LA TOMATE	MACARONIS
-	CAROTTES À LA CREME	-	LEGUMES TAJINE	-	HARICOTS PLATS	BROCOLIS AUX AMANDES
BUFFET DE DESSERTS						
PRODUITS BIO	PÊCHE DURABLE	RECETTE DU CHEF	PRODUITS LOCAUX	PRODUITS LABELISÉS		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners Campus

VI
 /IDI
 /IDI
 /IDI
 /IDI
 /IDI

LUNDI 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE	SAMEDI 25 OCTOBRE	DIMANCHE 26 OCTOBRE
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	MACARONI	PURÉE GRATINÉE	COQUILLETES	SALADE VERTE	POMMES NOISETTES	
LENTILLES	CHOU FLEUR AU CURRY	CAROTTES GLACÉES	CHAMPIGNONS ET PETITS LEGUMES		JULIENNES DE LÉGUMES	CHAMPIGNONS SAUTÉS
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners Campus

VII

LUNDI 27 OCTOBRE MARDI 28 OCTOBRE MERCREDI 29 OCTOBRE JEUDI 30 OCTOBRE VENDREDI 31 OCTOBRE SAMEDI 01 NOVEMBRE DIMANCHE 02 NOVEMBRE

BUFFET D'ENTRÉES							
CROQUE MONSIEUR	AMATRICIANA	BOULETTES DE VEAU SAUCE MARENGO	SAUTÉ DE POULET TANDOORI		SAUMON À L'ANETH	CREPINETTE SAUCE TOMATE	/IDI
TORTILLA VÉGÉ	SAUCE SAUMON	BLANQUETTE DE POISSON	PAUPIETTE SAUMON CURRY COCO	BURRITO	BLANQUETTE DE DINDE	CREPE CHAMPIGNONS	/IDI
PRINTANIERE DE LÉGUMES	MACARONIS	BLÉ PRINTANIER	SEMOULE AUX RAISINS	FRITES	RIZ	POIVRONADE	/IDI
	BRUNOISE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS À L'AIL	JULIENNE DE LÉGUMES AU SOJA	-	NAVET GLACÉ	COQUILLETES AU FROMAGE	/IDI
BUFFET DE DESSERTS							

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURANT (N° S.A. à Directeur et Gérance Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre WELAS 59100 TOULOUSE