

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 03 NOVEMBRE	MARDI 04 NOVEMBRE	Mercredi 05 NOVEMBRE	JEUDI 06 NOVEMBRE	VENDREDI 07 NOVEMBRE	SAMEDI 08 NOVEMBRE	MANCHE 09 NOVEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
STEAK HACHÉ BOEUF SAUCE AUX OIGNONS 	OMELETTE NIÇOISE	PAUPIETTE VEAU SAUCE POIVRE VERT	CÔTE DE PORC A LA MOUTARDE 	TARTE AU THON 	ROTI DE DINDE SAUCE CURRY	CHEESEBURGER MAISON 
NUGGETS VÉGÉ	SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE 	FILET DE HOKI À L'ANETH 	BOULETTE DE SOJA THAÏ	VIENNOISE DE DINDE	TARTE À L'OIGNON	FISHBURGER
FRITES	BLÉ PILAF	PETITS POIS AUX CAROTTES	BROCOLIS	GRATIN DE POIREAUX	RIZ	PURÉE POTIRON 
HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS À LA TOMATE	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM	RIZ PILAF	COQUILLETES 	HARICOTS VERTS	POTATOES
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE	SAMEDI 15 NOVEMBRE	DIMANCHE 16 NOVEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	NUGGETS DE VOLAILLE	ROTI DE PORC À LA DIABLE	QUICHE CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	CORDON BLEU	CASSOULET
ENCORNET À LA BASQUE	OMELETTE	FALAFELS SAUCE TOMATE	BROCHETTE DE DINDE SAUCE CURRY	SAUMONETTE À L'ESPAGNOLE	CREPE FROMAGE	
SEMOULE AU BEURRE	ECRASÉE DE POMME DE TERRE	POMMES SAUTÉES	BLÉ À LA TOMATE	FARFALLES	MACARONIS	HARICOTS PLATS
CHOU FLEUR SAUTÉ	JULIENNE DE LEGUMES	GRATIN D'EPINARD	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE CAROTTE GRATINÉE	BROCOLIS AUX AMANDES	
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

APRÉSTATION S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 016 - 4 rue du Pré-Pierre VELLEZ 59000 TOULOUSE

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	ERcredi 19 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	ENDREDI 21 NOVEMBRE	SAMEDI 22 NOVEMBRE	MANCHE 23 NOVEMBRE
	BUFFET D'ENTRÉES					
BOULETTES A L'AGNEAU TOMATE ET ÉPICES 	PILONS DE POULET 	BLANQUETTE DE DINDE À L'ANCIENNE	MENU	PISSALADIERE 	TARTES AUX LÉGUMES 	BURGER DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS 
FILET DE COLIN À L'OSEILLE 	OMELETTE OIGNONS	MARMITE DU PECHEUR 		CHEESEBURGER	LASAGNES BOLOGNAISE	HOKI SAUCE CIBOULETTE 
SEMOULE 	POTATOES	RIZ CREOLE		EPINARD BECHAMEL	CHAMPIGNONS SAUTÉS	TOMATES PROVENÇALE
LEGUMES COUSCOUS 	POIVRONADE LECT /	HARICOTS VERTS À L'AIL		FRITES	-	RIZ
	BUFFET DE DESSERTS					

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	Mercredi 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE	SAMEDI 29 NOVEMBRE	MANCHE 30 NOVEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES THYM 	NUGGETS POULET	CUISSE DE POULET ROTI 	RISSOLETTE DE VEAU	FILET DE HOKI MSC ROTIE SAUCE CITRON 	NUGGETS DE POULET	ROTI DE BOEUF SAUCE ÉCHALOTTE
OMELETTE AUX FINES HERBES	TARTE AUX POIREAUX 	POISSON MEUNIERE	POISSON BORDELAISE 	CORDON BLEU	OMELETTE NIÇOISE	COLIN SAUCE HOMARDINE 
BOULGOUR	GRATIN D'ÉPINARDS	POIREAUX AU CURCUMA	CHOU DE BRUXELLE AUX NICEMANE À LA	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FLAGEOLETS AUX CAROTTES 	POMMES BOULANGERES 
CHOU FLEUR SAUTÉ	POMMES RISSOLÉES	RIZ À LA TOMATE	PATES (COUDES) SAUCE TOMATE	Frites		POELEE CHAMPI
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 01 DÉCEMBRE	MARDI 02 DÉCEMBRE	MERCREDI 03 DÉCEMBRE	JEUDI 04 DÉCEMBRE	VENDREDI 05 DÉCEMBRE	SAMEDI 06 DÉCEMBRE	DIMANCHE 07 DÉCEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
BURGER DE VEAU SAUCE FORESTIERE BOULETTES VÉGÉTALES EN SAUCE DU CHEF POTATOES PURÉE DE POTIRON	MERGUEZ FILET DE HOKI MSC AUX EPICES LEGUMES COUSCOUS SEMOULE	SAUTÉ DE POULET À LA TOMATE BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE RICOTS BLANC AUX CAROTTES +++	LASAGNES BOLOGNAISE OMELETTE AUX PDT BROCOLIS AUX AMANDES	OMELETTE AU FROMAGE CORDON BLEU COQUILLETES HARICOTS PLATS AUX POIVRONS	ÉMINCÉ DINDE SAUCE PROVENÇALE COLIN CIBOULETTE ROSTI	POMELOS WINGS X4 1/2 BRUSCHETTA OMELETTE
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 08 DÉCEMBRE	MARDI 09 DÉCEMBRE	ERcredi 10 DÉCEMBRE	JEUDI 11 DÉCEMBRE	ENDREDI 12 DÉCEMBRE	SAMEDI 13 DÉCEMBRE	MANCHE 14 DÉCEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE	OMELETTE NIÇOISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	CÔTE DE PORC A LA MOUTARDE 	TARTE AU THON	PORC AU CARAMEL 	ROTI DE DINDE SAUCE BÉARNAISE
NUGGETS VÉGÉ	CHIPOLATAS 	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	BOULETTE DE SOJA À LA THAÏ	HACHIS PARMENTIER 	OMELETTE AU FROMAGE	TARTE À L'OIGNON
BLÉ PILAF	CHOU VERT AUX CAROTTES	SEMOULE	HARICOTS VERTS À LA TOMATE	POIREAUX GRATINÉ	RIZ CRÉOLE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
HARICOTS VERTS À LA TOMATE	POMMES VAPEUR	SALSFIS PERSILLADE	FRITES		ÉPINARDS À LA CRÈME	PUREE DE POTIRON 
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 15 DÉCEMBRE	MARDI 16 DÉCEMBRE	ERCREDI 17 DÉCEMBRE	JEUDI 18 DÉCEMBRE	ENDREDI 19 DÉCEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES				
FILET POULET SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS	NUGGETS DE VOLAILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE	QUICHE CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE
ENCORNET À LA BASQUE	OMELETTE	FALAFELS SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC À LA DIABLE	SAUMONETTE À L'ESPAGNOLE
SEMOULE AU BEURRE	JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS BLANC À LA TOMATE	BLÉ À LA TOMATE	FRITES
CHOU FLEUR	ECRASÉE POMMES DE TERRE	À LA CAROTTE	ROMANESCO	PURÉE DE CAROTTE
BUFFET DE DESSERTS				

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pi Pierre VELLAS 59300 TOULOUSE