



Dîners Campus

LUNDI 03 NOVEMBRE	MARDI 04 NOVEMBRE	MERCREDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 06 NOVEMBRE	VENDREDI 07 NOVEMBRE	SAMEDI 08 NOVEMBRE	DIMANCHE 09 NOVEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
CUISSE DE POULET AUX HERBES 	SAUCE BOLOGNAISE 	CHIPOLATAS	OEUF DURS GRATINES BECHAMEL	HOT DOG	WINGS	AMATRICIANA 
FILET DE MERLU SAUCE A 	SAUCE CREVETTE	STEAK VEGE SAUCE TOMATE	BOUL, BOEUF SAUCE TOMATE		POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	SAUCE SAUMON 
PURÉE	PENNE 	LENTILLES 	SEMOULE 		GNOCCHI	ROMANESCO
CAROTTES GLACÉES	JULIENNE DE LÉGUMES	POELEE CHAMPI/CARO/HV	BLETTES BRAISÉES	FRITES	BRUNOISE DE LÉGUME GRATINÉE	SPAGHETTI + RAPÉ 
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners Campus

LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE	SAMEDI 15 NOVEMBRE	MANCHE 16 NOVEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
CREPE JAMBON FROMAGE	CARBONARA	TOMATES FARCIES	COLOMBO DE PORC	BURRITO	CHILI SIN CARNE	OSSO BUCCO
LASAGNES SAUMON	SAUCE FRUITS DE MER	FILET DE LIEU SAUCE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX		CHILI CON CARNE	OMELETTE AUX FINES HERBES
	PATES (COUDES)	RIZ PILAF	SEMOULE	Frites	-	CAROTTES SAUTÉES
DUO DE HARICOTS	POTIRON ROTI	-	POELEE BROCO/CHAMPI/C	-	RIZ	ROSTI
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners 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						
VIENNOISE DINDE TARTE AU CAMEMBERT JULIENNE DE LÉGUMES LENTILLES	ROUGAIL SAUCISSE MAC AND CHEESE PENNE RAPÉ LECT CHOU FLEUR AU CURRY	CROISSANT AU JAMBON GRATIN DE POISSON PURÉE GRATINÉE CAROTTES VICHY	MERLU À LA PROVENÇALE GRATIN PARISIEN COQUILLETES	PIZZA SALADE VERTE	NUGGETS DE POISSON SAUTÉ DE POULET CURRY POMME VAPEUR JULIENNES DE LÉGUMES	PASTA PARTY SAUCE CHAMPIGNONS BOLOGNAISE TAGLIATELLES + RAPPÉ CAROTTES AUX OIGNONS
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners 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						
CROQUE MONSIEUR	AMATRICIANA 	BOULETTES DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE POULET TANDOORI 	BUFFET REMISE DES DIPLOMES	SAUMON À L'ANETH	CERVELAS SAVOYARD
TORTILLA VÉGÉ	SAUCE SAUMON	BLANQUETTE DE POISSON 	PAUPIETTE SAUMON CURRY		BLANQUETTE DE DINDE	CREPE CHAMPIGNONS
PETITS POIS 	MACARONI 	BLÉ PRINTANIER	SEMOULE AUX RAISINS 		RIZ	BROCOLIS
	BRUNOISE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS À L'AIL	JULIENNE DE LÉGUMES AU SOJA		NAVETS / BRUNOISE GLACÉS	COQUILLETES AU FROMAGE
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners Campus

LUNDI 01 DÉCEMBRE	MARDI 02 DÉCEMBRE	MERCREDI 03 DÉCEMBRE	JEUDI 04 DÉCEMBRE	VENDREDI 05 DÉCEMBRE	SAMEDI 06 DÉCEMBRE	MANCHE 07 DÉCEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES						
LASAGNES AUX LÉGUMES	BLANQUETTE DE POISSON À LA NORMANDE	EMMINCÉ VÉGÉ PAPRIKA TOMATE	TARTIFLETTE	KEBAB	NOEL DES IP	COLIN SAUCE ECHALOTTE
RAVIOLIS	SAUCE POULET CURRY	PORC AU CARAMEL	TARTE AUX CHAMPIGNONS	SALADE, TOMATE		AIGUILLETTE DE POULET SAUCE
	EPINARD EN GRATIN	RIZ CREOLE		SAUCE BLANCHE		POELLE CAMPAGNADE
HARICOTS BEURRE	PENNE 	JULIENNE DE LÉGUMES	CAROTTES ET PANAI ROTIS	FRITES		
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners 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						
CUISSE DE POULET AUX HERBES	SAUCE BOLOGNAISE	VIENNOISE DE DINDE	OEUF DURS GRATINES BECHAMEL	FISHBURGER	CORDON BLEU	AMATRICIANA 
FILET DE MERLU SAUCE A	 SAUCE CREVETTE	STEAK VEGE SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BOEUF SAUCE 	CHEESEBURGER MAISON 	BROCHETTE DE POISSON PANÉ	SAUCE SAUMON
RIZ SAUCE TOMATE	PENNE RAPÉ LECT	LENTILLES	BOULGOUR		RIZ PILAF	ROMANESCO
CAROTTES GLACÉES	POELEE CHAMPI/CARO/HV	JULIENNE DE LÉGUMES	BLETTES BRAISÉES	FRITES	POELEE DE LÉGUMES	COQUILLETES 
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners Campus

LUNDI 15 DÉCEMBRE	MARDI 16 DÉCEMBRE	ERCREDI 17 DÉCEMBRE	JEUDI 18 DÉCEMBRE
BUFFET D'ENTRÉES			
CARBONARRA 	NOEL	TOMATES FARCIES	NOEL
LASAGNES SAUMON		FILET DE LIEU SAUCE 	
BROCOLIS		RIZ PILAF	
ATES (COUDES) + RAPÉ LECT 		-	
BUFFET DE DESSERTS			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.