

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 02 FÉVRIER	MARDI 03 FÉVRIER	MERCREDI 04 FÉVRIER	JEUDI 05 FÉVRIER	VENDREDI 06 FÉVRIER	SAMEDI 07 FÉVRIER	DIMANCHE 08 FÉVRIER
BUFFET D'ENTRÉES						
HT CUISSÉE DE POULET À LA TOMATE 	MERGUEZ 	CORDON BLEU 	QUICHE LORRAINE  BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE 	POISSON BORDELAISE  SAUCISSE DE TOULOUSE 	SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE  OMELETTE 	BOULETTES DE BOEufs AU CHAMPIGNONS  CALAMAR À LA ROMAINE 
TARTE AUX FROMAGES 	TARTE AUX FROMAGES 	OMELETTE AU CHAMPIGNONS  LEGUMES COUSCOUS 	BLETTES BRAISÉES  PRINTANIÈRE 	TORTI AUX HERBES ET ÉPICES  CAROTTES ET PANAIS ROTIS 	RIZ AU CURRY  CHOU FLEUR SAUTÉ 	POMMES NOISETTE  PETITS POIS 
PURÉE DE POTIRON	SEMOUNLE 	FRITES	DE LEGUMES			
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



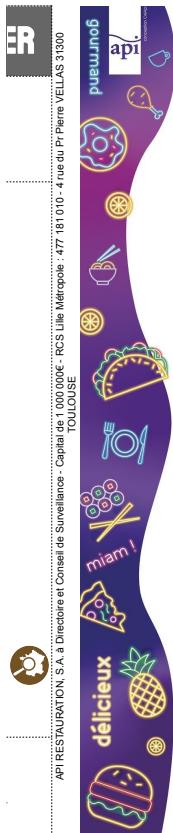
Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 09 FÉVRIER	MARDI 10 FÉVRIER	MERCREDI 11 FÉVRIER	JEUDI 12 FÉVRIER	VENDREDI 13 FÉVRIER	SAMEDI 14 FÉVRIER	DIMANCHE 15 FÉVRIER
BUFFET D'ENTRÉES						
SAUTÉ DE POULET BASQUAISE 	CALAMAR À LA ROMAINE	PAUPIETTE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	RAVIOLI 	COLIN CITRON BASILIC HUILE D' OLIVE 	ROTI DE DINDE SAUCE ESTRAGON	
OMELETTE NIÇOISE	CHIPOLATAS 	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	PETITS POIS AUX CAROTTES	VIENNOISE DE DINDE	JPO	TARTE AU THON
POMMES RISSOLÉES	PURÉE DE POMME DE TERRE 	CHOU FLEUR PERSILLÉ	FRITES	BROCOLIS	RIZ CRÉOLE	PURÉE POTIRON
POELEE DE LEGUMES HV- CHAMPI-CAROTTE 				GRATIN DE POIREAUX		POTATOES
BUFFET DE DESSERTS						
PRODUITS BIO 	PÈCHE DURABLE 	RECETTE DU CHEF 	PRODUITS LOCAUX 	PRODUITS LABÉLLISÉS 		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 16 FÉVRIER	MARDI 17 FÉVRIER	MERCREDI 18 FÉVRIER	JEUDI 19 FÉVRIER	VENDREDI 20 FÉVRIER
BUFFET D'ENTRÉES				
FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	ROTI DE PRC À LA DIABLE	NUGGETS DE VOLAILLE	PORC AU CARAMEL	BURGER DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS
OMELETTE AU FROMAGE	TARTE AU CAMEMBERT	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC	COLIN AU CREVETTES CURRY COCO	TARTE AU SAUMON
POMMES SAUTÉES	BLÉ À LA TOMATE	POTATOES	RIZ PILAF	FRITES
POELEE BROCO/CHAMPI/C ARO	JULIENNE DE LEGUMES	GRATIN D'EPINARD	CHAMPIGNONS AUX OIGNONS DEGLACÉ AU SOJA	PURÉE DE CAROTTE GRATINÉE
BUFFET DE DESSERTS				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements