































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 CUISSE DE POULET À LA TOMATE 	MERGUEZ 	CORDON BLEU 	QUICHE LORRAINE 	POISSON BORDELAISE	SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE 	BOULETTES DE BOEUF AU CHAMPIGNONS
TARTE AUX FROMAGES 	TARTE AUX FROMAGES	OMELETTE AU CHAMPIGNONS	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE 	SAUCISSE DE TOULOUSE 	OMELETTE	CALAMAR À LA ROMAINE
POTATOES	LEGUMES COUSCOUS	BLETTES BRAISÉES	PRINTANIÈRE 	TORTI AUX HERBES ET ÉPICES	RIZ AU CURRY 	POMMES NOISETTE
PURÉE DE POTIRON	SEMOULE 	FRITES	DE LEGUMES	CAROTTES ET PANAI ROTIS 	CHOU FLEUR SAUTÉ	PETITS POIS
BUFFET DE DESSERTS						
PRODUITS BIO 	PÊCHE DURABLE 	RECETTE DU CHEF 	PRODUITS LOCAUX 	PRODUITS LABÉLLISÉS 		

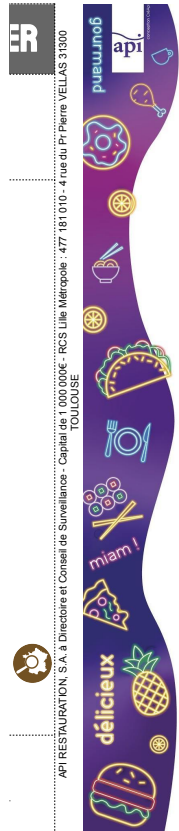
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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  BROCOLIS	COLIN CITRON BASILIC HUILE D OLIVE 	JPO RIZ CRÉOLE	ROTI DE DINDE SAUCE ESTRAGON
OMELETTE NIÇOISE	CHIPOLATAS 	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 		VIENNOISE DE DINDE		TARTE AU THON
POMMES RISSOLÉES	PURÉE DE POMME DE TERRE 	PETITS POIS AUX CAROTTES		GRATIN DE POIREAUX		PURÉE POTIRON
POEELEE DE LEGUMES HV- CHAMPI-CAROTTE 	CHOU FLEUR PERSILLÉ	Frites		GRATIN DE COQUILLETES 		POTATOES
BUFFET DE DESSERTS						
<div><div>PRODUITS BIO </div><div>PÊCHE DURABLE </div><div>RECETTE DU CHEF </div><div>PRODUITS LOCAUX </div><div>PRODUITS LABÉLLISÉS </div></div> <div>Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.</div>						



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 CARMEL			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																		
PRODUITS BIO		PÊCHE DURABLE		RECETTE DU CHEF		PRODUITS LOCAUX		PRODUITS LABÉLLISÉS										

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.