

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 05 JANVIER

MARDI 06 JANVIER

MERCREDI 07 JANVIER

JEUDI 08 JANVIER

VENDREDI 09 JANVIER

SAMEDI 10 JANVIER

MANCHE 11 JANVIER

BUFFET D'ENTRÉES

SUPREME DE
POULET ET SA
SAUCE



OMELETTE NIÇOISE

PAUPIETTE VEAU
SAUCE
CHAMPIGNONS

TARTIFLETTE



PISSALADIERE



ROTI DE DINDE
SAUCE ESTRAGON

CORDON BLEU

FILET DE SAUMON
À LA CIBOULETTE



SAUTÉ DE PORC À
LA PROVENÇALE



FILET DE HOKI À
L'ANETH



TARTIFLETTE
SANS LARDONS

VIENNOISE DE
DINDE

OMELETTE AUX
HERBES

TARTE AU THON

POMMES
FORESTINE

PURÉE DE POMME
DE TERRE



PETITS POIS AUX
CAROTTES

BROCOLIS

GRATIN DE
POIREAUX

RIZ CRÉOLE



PURÉE POTIRON

HARICOTS VERTS



CHOU FLEUR
PERSILLÉ

FRITES

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 12 JANVIER		MARDI 13 JANVIER		MERCREDI 14 JANVIER		JEUDI 15 JANVIER		VENDREDI 16 JANVIER		SAMEDI 17 JANVIER		DIMANCHE 18 JANVIER	
BUFFET D'ENTRÉES													
FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC À LA DIABLE	NUGGETS DE VOLAILLE	OMELETTE CHAMPIGNONS	BOULETTES DE VEAU MARENGO	ESCALOPE VIENNOISE								
OMELETTE AU FROMAGE	TARTE AU CAMEMBERT	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC	BROCHETTE DE DINDE SAUCE TOMATE	TARTE AU SAUMON	CREPE FROMAGE								
POMMES SAUTÉES	BLÉ À LA TOMATE	POTATOES	HARICOTS BLANCS	FARFALLES	TORTIS								
POEELE DE LÉGUMES	JULIENNE DE LEGUMES	GRATIN D'EPINARD	HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	PURÉE DE CAROTTE GRATINÉE	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.



Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 19 JANVIER

MARDI 20 JANVIER

MERCREDI 21 JANVIER

JEUDI 22 JANVIER

VENDREDI 23 JANVIER

SAMEDI 24 JANVIER

DIMANCHE 25 JANVIER

BUFFET D'ENTRÉES

BOULETTES A
L'AGNEAU TOMATE
ET ÉPICES



PILONS DE POULET



BLANQUETTE DE
DINDE À
L'ANCIENNE

TARTE TOMATE
MOUTARDE

COTE DE PORC
SAUCE
CHARCUTIÈRE



MERLU À LA
PROVENÇALE
TOMATE OLIVES



OMELETTE
OIGNONS



CHILI SIN CARNE



FILET DE COLIN À
L'OSEILLE



CORDON BLEU
VEGETARIEN

OMELETTE NATURE

POMMES
RISSOLÉES

FONDUE DE
POIREAUX

EPINARD
BECHAMEL

LASAGNES
BOLOGNAISE

CHILI CON CARNE



SEMOULE



BLÉ

JULIENNE DE
LEGUMES

CAROTTES VICHY

GNOCCHI

POMMES
ALLUMETTES

POEELE DE
CHAMPIGNONS

-

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 26 JANVIER		MARDI 27 JANVIER		MERCREDI 28 JANVIER		JEUDI 29 JANVIER		VENDREDI 30 JANVIER		SAMEDI 31 JANVIER		DIMANCHE 01 FÉVRIER	
BUFFET D'ENTRÉES													
SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES THYM		RISSOLETTE DE VEAU		CUISSÉ DE POULET ROTI		STEAK DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS		FILET DE HOKI MSC ROTIE SAUCE CITRON		NUGGETS DE POULET		STEAK HACHÉ BOEUF SAUCE ÉCHALOTTES	
NUGGETS VEGE		TARTE THON ANETH		BOULETTES VEGÉ		OMELETTE AUX FINES HERBES		CORDON BLEU		OMELETTE NIÇOISE		COLIN SAUCE HOMARDINE	
SEMOULE		BROCOLIS CREME MOZZARELLA		POTIRON ROTI		CHOU FLEUR GRATINÉ		CHOU DE BRUXELLES AUX OIGNONS À LA		FLAGEOLETS AUX CAROTTES		POMMES NOISETTE	
POIREAUX AU CURCUMA		RIZ SAUCE TOMATE		POMMES SAUTÉES		BOULGOUR		PENNE				PETITS POIS	
BUFFET DE DESSERTS													
PRODUITS BIO		PÊCHE DURABLE		RECETTE DU CHEF		PRODUITS LOCAUX		PRODUITS LABÉLLISÉS					



VEGETARIEN



VEGETARIEN



VEGETARIEN



VEGETARIEN

API RESTAURATION, S.A. a Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 81 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 59000

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.