

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 	PISSALADIÈRE 	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	COQUILETTES 	HARICOTS VERTS 	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

VÉGÉTARIEN						
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 OMELETTE AU FROMAGE POMMES SAUTÉES POELEE DE LÉGUMES	ROTI DE PORC À LA DIABLE TARTE AU CAMEMBERT BLÉ À LA TOMATE JULIENNE DE LEGUMES	NUGGETS DE VOLAILLE FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC POTATOES GRATIN D'EPINARD	OMELETTE CHAMPIGNONS BROCHETTE DE DINDE SAUCE TOMATE HARICOTS BLANCS  HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	BOULETTES DE VEAU MARENGO TARTE AU SAUMON  FARFALLES PURÉE DE CAROTTE GRATINÉE	ESCALOPE VIENNOISE CREPE FROMAGE TORTIS BROCOLIS AUX AMANDES	
BUFFET DE DESSERTS						
PRODUITS BIO 	PIÈCHE 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 FILET DE COLIN À L'OSEILLE SEMOULE LEGUMES COUSCOUS	PILONS DE POULET CORDON BLEU VEGETARIEN BLÉ JULIENNE DE LEGUMES	BLANQUETTE DE DINDE À L'ANCIENNE OMELETTE NATURE POMMES RISSOLÉES CAROTTES VICHY	TARTE TOMATE MOUTARDE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE FONDUE DE POIREAUX GNOCCHI	MERLU À LA PROVENÇALE (TOMATE OLIVES) CHEESEBURGER EPINARD BECHAMEL POMMES ALLUMETTES	OMELETTE OIGNONS LASAGNES BOLOGNAISE POELEE DE CHAMPIGNONS	CHILI SIN CARNE CHILI CON CARNE RIZ
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO

PÈCHE DURABLE

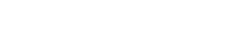
RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

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 NUGGETS VEGE SEMOULE POIREAUX AU CURCUMA	RISSOLETTE DE VEAU TARTE THON ANETH BROCOLIS CREME MOZZARELLA RIZ SAUCE TOMATE	CUISSE DE POULET ROTI BOULETTES VEGÉ POTIRON ROTI POMMES SAUTÉES	STEAK DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS OMELETTE AUX FINES HERBES CHOU FLEUR GRATINÉ BOULGOUR	FILET DE HOKI MSC ROTIE SAUCE CITRON CORDON BLEU CHOU DE BRUXELLES AUX OIGNONS À LA PENNE	NUGGETS DE POULET OMELETTE NIÇOISE FLAGEOLETS AUX CAROTTES	STEAK HACHÉ BOEUF SAUCE ÉCHALOTTES COLIN SAUCE HOMARDINE POMMES NOISETTE PETITS POIS
BUFFET DE DESSERTS						
<small>PRODUITS BIO </small>	<small>PÈCHE DURABLE </small>	<small>RECETTE DU CHEF </small>	<small>PRODUITS LOCAUX </small>	<small>PRODUITS LABÉLLISÉS </small>	Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.	