

## Dîners Campus



VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
LUNDI 05 JANVIER	MARDI 06 JANVIER	MERCREDI 07 JANVIER	JEUDI 08 JANVIER	VENDREDI 09 JANVIER	SAMEDI 10 JANVIER	DIMANCHE 11 JANVIER	
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>							
STEAK HACHÉ VEAU SAUCE AUX OIGNONS	SAUCE BOLOGNAISE	CHIPOLATAS	OEufs durs GRATINES BÉCHAMEL	HOT DOG POULET	WINGS	NUGGETS VÉGÉ	
CORDON BLEU VÉGÉ	SAUCE CREVETTE	TARTE CHAMPIGNON	BOULETTES BOEUF SAUCE TOMATE	HOT DOG	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	ESCALOPE DE PORC SAUCE	
SEMOULE	PENNE	LENTILLES	RIZ PILAF		GNOCCHI	ROMANESCO	
HARICOTS BEURRE	JULIENNE DE LÉGUMES	CAROTTES GLACÉES	BLETTES BRAISÉES	FRITES	BRUNOISE DE LEGUME GRATINÉE	MACARONI GRATINÉS	
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## Dîners Campus



LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER	SAMEDI 17 JANVIER	DIMANCHE 18 JANVIER
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
<b>CREPE JAMBON FROMAGE</b>	<b>CARBONARA</b> 	<b>TOMATES FARCIES</b> 	<b>COLOMBO DE PORC</b> 	<b>CHICKENBURGER</b> 	<b>BURGER DE VEAU</b>	
<b>LASAGNES SAUMON</b>	<b>SAUCE FRUITS DE MER</b>	<b>TARTE AUX POIREAUX</b> 	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX</b> 	<b>VEGGIEBURGER</b>	<b>SAUCE AUX OIGNONS</b> 	<b>OSOBUCCO</b> 
	<b>PATES (COUDÉS)</b> 	<b>RIZ PILAF</b> 	<b>SEMOULE AU BEURRE</b> 	<b>FRITES</b>	<b>HOKI SAUCE CIBOULETTE</b> 	<b>GALETTE VEGE SAUCE DU CHEF</b>
<b>DUO DE HARICOTS</b>	<b>POTIRON ROTI</b>	-	<b>CHOU FLEUR SAUTÉ</b>	-	<b>POELEE CAMPAGNARDE</b> 	<b>CAROTTES SAUTÉES</b>
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## Dîners Campus

VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
<b>LUNDI 19 JANVIER</b>	<b>MARDI 20 JANVIER</b>	<b>MERCREDI 21 JANVIER</b>		<b>JEUDI 22 JANVIER</b>	<b>VENDREDI 23 JANVIER</b>	<b>SAMEDI 24 JANVIER</b>	<b>DIMANCHE 25 JANVIER</b>		
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>									
CORDON BLEU	GRATIN PARISIEN 	ROUGAIL SAUCISSE	LASAGNES AUX LÉGUMES	PIZZA AU CHOIX 	TARTIFLETTE 	TARTIFLETTE VÉGÉ	TARTE CHAMPIGNONS		
TARTES AUX LÉGUMES 	MAC AND CHEESE	GRATIN DE POISSON 	CROISSANT AU JAMBON			BROCOLIS	SAUTÉ DE POULET CURRY 		
CAROTTES À L'AIL	COQUILLETTES RAPÉ LECT 	RIZ CREOLE	POELÉE BROCOLIS	CAROTTES CHAMIGNONS 			POMME VAPEUR		
LENTILLES 	CHOU FLEUR AU CURRY 	HARICOTS VERTS A L'AIL					JULIENNES DE LÉGUMES		
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>									

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Dîners Campus

VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER	SAMEDI 31 JANVIER
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>					
CROQUE MONSIEUR	AMATRICIANA 	EMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE 	CERVELAS SAVOYARD 	BURRITO	SAUMON À L'ANETH
TORTILLA VÉGÉ	SAUCE SAUMON 	POISSON BORDELAISE 	QUICHE AUX OIGNONS 	BURRITO VEGE	BLANQUETTE DE DINDE
GRATIN D'ÉPINARDS 	MACARONI 	BLÉ PILAF 	POMME AU FOUR 	FRITES	RIZ 
CRUMBLE DE LÉGUMES 	CHOU FLEUR GRATINÉ 	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS			NAVETS / BRUNOISE GLACÉS
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>					
SPAGHETTI + RAPÉ 					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.