

Dîners Campus
















LUNDI 05 JANVIER		MARDI 06 JANVIER		MERCREDI 07 JANVIER		JEUDI 08 JANVIER		VENDREDI 09 JANVIER		SAMEDI 10 JANVIER		DIMANCHE 11 JANVIER	
BUFFET D'ENTRÉES													
STEAK HACHÉ VEAU SAUCE AUX OIGNONS		SAUCE BOLOGNAISE		CHIPOLATAS		OEUFS DURS GRATINES BECHAMEL		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	
BUFFET DE DESSERTS													

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		
BUFFET D'ENTRÉES														
CREPE JAMBON FROMAGE	CARBONARA		TOMATES FARCIES		COLOMBO DE PORC		CHICKENBURGER		BURGER DE VEAU		SAUCE AUX OIGNONS		OSSO BUCCO	
	LASAGNES SAUMON	SAUCE FRUITS DE MER	TARTE AUX POIREAUX		FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX		VEGGIEBURGER		HOKI SAUCE CIBOULETTE		GALETTE VEGE SAUCE DU CHEF			
		PATES (COUDES)		RIZ PILAF		SEMOULE AU BEURRE		FRITES		POEELE CAMPAGNARDE		CAROTTES SAUTÉES		
DUO DE HARICOTS	POTIRON ROTI		-		CHOU FLEUR SAUTÉ		-					ROSTI		
BUFFET DE DESSERTS														

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners Campus



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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners Campus



VEGETARIEN		VEGETARIEN		VEGETARIEN		VEGETARIEN	
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER	SAMEDI 31 JANVIER	DIMANCHE 01 FÉVRIER	
BUFFET D'ENTRÉES							
CROQUE MONSIEUR	AMATRICIANA	EMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE	CERVELAS SAVOYARD	BURRITO	SAUMON À L'ANETH	BAR À PATES BOLOGNAISE	
TORTILLA VÉGÉ	SAUCE SAUMON	POISSON BORDELAISE	QUICHE AUX OIGNONS	BURRITO VEGE	BLANQUETTE DE DINDE	SAUCE CHAMPIGNONS	
GRATIN D'ÉPINARDS	MACARONI	BLÉ PILAF	POMME AU FOUR	FRITES	RIZ	BROCOLIS AU CURRY	
	CRUMBLE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR GRATINÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		NAVETS / BRUNOISE GLACÉS	SPAGHETTI + RAPÉ	
BUFFET DE DESSERTS							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.