

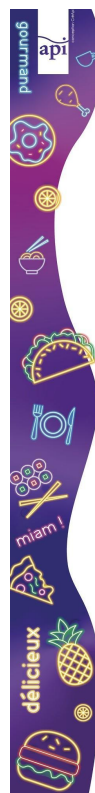
Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 23 FÉVRIER		MARDI 24 FÉVRIER		MERCREDI 25 FÉVRIER		JEUDI 26 FÉVRIER		VENDREDI 27 FÉVRIER		SAMEDI 28 FÉVRIER		DIMANCHE 01 MARS	
BUFFET D'ENTRÉES													
FILET DE POULET BASQUAISE		CALAMAR À LA ROMAINE		PAUPIETTE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS		TARTIFLETTE		PISSALADIERE		CHEESEBURGER	FRITES	REPAS FROIDS	
OMELETTE NIÇOISE		CERVELAS SAVOYARD		FILET DE HOKI À L'ANETH		TARTIFLETTE SANS LARDONS		VIENNOISE DE DINDE					
POMMES SAUTEES		PURÉE DE POMME DE TERRE		PETITS POIS AUX CAROTTES		BROCOLIS		GRATIN DE POIREAUX					
POEELEE DE LEGUMES		CHOU FLEUR PERSILLÉ		FRITES				PATES					
BUFFET DE DESSERTS													
PRODUITS BIO		PÊCHE DURABLE		RECETTE DU CHEF		PRODUITS LOCAUX		PRODUITS LABÉLISÉS					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 02 MARS		MARDI 03 MARS		MERCREDI 04 MARS		JEUDI 05 MARS		VENDREDI 06 MARS		SAMEDI 07 MARS		DIMANCHE 08 MARS	
BUFFET D'ENTRÉES													
POULET SAUCE CHAMPIGNON		ROTI DE PORC À LA DIABLE		ESCALOPE VIENNOISE DE VOLAILLE		OMELETTE CHAMPIGNONS		PAUPIETTES DE VEAU SAUCE TOMATE		REPAS FROIDS		ESCALOPE VIENNOISE	
OMELETTE AU FROMAGE		TARTE AU BRIE		FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC		BROCHETTE DE DINDE SAUCE TOMATE		TARTE AU SAUMON				OMELETTE	
FRITES		BLÉ À LA TOMATE		POMMES SAUTEES		HARICOTS BLANCS		FARFALLES				FRITES	
POELEE DE LÉGUMES		BRUNOISE DE LEGIUMES D'HIVER		GRATIN D'EPINARD		HARICOTS PLATS AUX OIGNONS		POIREAUX				BROCOLIS AUX AMANDES	
BUFFET DE DESSERTS													
PRODUITS BIO		PÊCHE DURABLE		RECETTE DU CHEF		PRODUITS LOCAUX		PRODUITS LABELISÉS					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 09 MARS

MARDI 10 MARS

MERCREDI 11 MARS

JEUDI 12 MARS

VENDREDI 13 MARS

SAMEDI 14 MARS

DIMANCHE 15 MARS

BUFFET D'ENTRÉES

BOULETTES A
L'AGNEAU TOMATE
ET ÉPICES



PILONS DE POULET



BLANQUETTE DE
DINDE À
L'ANCIENNE

OMELETTE NATURE

TARTE TOMATE
MOUTARDE

COTE DE PORC
SAUCE
CHARCUTIÈRE



MERLU À LA
PROVENÇALE
TOMATE OLIVES



CHEESEBURGER

CHILI CON CARNE



HOKI SAUCE
CIBOULETTE



LASAGNES
BOLOGNAISE



FILET DE COLIN À
L'OSEILLE



CORDON BLEU
VEGETARIEN

BLÉ

POMMES
RISSOLÉES

FONDUE DE
POIREAUX

EPINARD
BECHAMEL

RIZ

SEMOULE



LEGUMES
COUSCOUS



JULIENNE DE
LEGUMES

CAROTTES VICHY

GNOCCHI

POMMES
ALLUMETTES

-

POEELE DE
CHAMPIGNONS



BUFFET DE DESSERTS

PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



RECETTE DU CHEF



PRODUITS LOCAUX



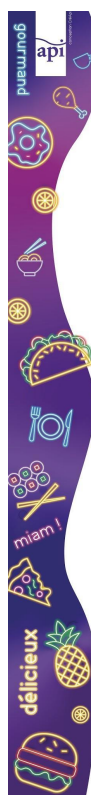
PRODUITS LABÉLLISÉS



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Établissement DEJEUNER Campus



VEGETARIEN VEGETARIEN VEGETARIEN VEGETARIEN						
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS	SAMEDI 21 MARS	DIMANCHE 22 MARS
BUFFET D'ENTRÉES						
SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES THYM	RISSOLETTE DE VEAU	CUISSE DE POULET ROTI	STEAK DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	FILET DE HOKI MSC ROTIE SAUCE CITRON	#REF!	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 / CAROTTES
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 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS	SAMEDI 28 MARS	DIMANCHE 29 MARS
BUFFET D'ENTRÉES						
CORDON BLEU 	MERGUEZ 	#REF! 	QUICHE LORRAINE 	POISSON BORDELAISE	SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE 	BOULETTES DE BOEUF AU CHAMPIGNONS BROCHETTE DE POISSON ET CITRON
#REF! 	TARTE AUX FROMAGES	OMELETTE AU CHAMPIGNONS	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE 	SAUCISSE DE TOULOUSE 	OMELETTE	
POTATOES	LEGUMES COUSCOUS	BLETTES BRAISÉES	PRINTANIÈRE 	TORTI AUX HERBES ET ÉPICES	RIZ CREOLE 	BLÉ
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 LABELISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	MERCREDI 01 AVRIL	JEUDI 02 AVRIL	VENDREDI 03 AVRIL	SAMEDI 04 AVRIL	DIMANCHE 05 AVRIL
BUFFET D'ENTRÉES						
SAUTÉ DE POULET BASQUAISE 	CALAMAR À LA ROMAINE	PAUPIETTE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	TORTELLINI RICOTTA EPINARD 	COLIN CITRON BASILIC HUILE D OLIVE 	#REF!	COUSCOUS POULET MERGUEZ
OMELETTE NIÇOISE	CHIPOLATAS 	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	RAVIOLIS	VIENNOISE DE DINDE	OMELETTE AUX HERBES	
POMMES RISSOLÉES	PURÉE DE POMME DE TERRE 	PETITS POIS AUX CAROTTES	BROCOLIS	GRATIN DE POIREAUX	RIZ	SEMOULE
POEELE DE LEGUMES HV- CHAMPI-CAROTTE 	CHOU FLEUR PERSILLÉ	FRITES		GRATIN DE COQUILLETES 	HARICOTS VERTS	LEGUMES COUSCOUS
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

L	LUNDI 06 AVRIL	MARDI 07 AVRIL	MERCREDI 08 AVRIL	JEUDI 09 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
 API RESTAURATION S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pt Pierre VELAS 31300 TOULOUSE 					
BUFFET D'ENTRÉES					
FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS OMELETTE AU FROMAGE POMMES SAUTÉES POELEE BROCO/CHAMPI/C ARO	 ROTI DE PRC 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 BLANC HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	 BURGER DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS  TARTE AU SAUMON FRITES PURÉE DE CAROTTE GRATINÉE	
BUFFET DE DESSERTS					
 PRODUITS BIO  PÊCHE DURABLE  RECETTE DU CHEF  PRODUITS LOCAUX  PRODUITS LABELISÉS					
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.					

API RESTAURATION S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pt Pierre VELAS 31300 TOULOUSE