

Dîners 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													
TOMATES FARCIES	SAUCE BOLOGNAISE	HAUT DE CUISSE DE POULET	OEUFS DURS									NUGGETS VÉGÉ	
CORDON BLEU VÉGÉ	SAUCE CREVETTE	TARTE CHAMPIGNON	BOULETTES BOEUF									BOULETTES DE VEAU BASQUAISE	
SEMOULE	PENNE	HARICOTS BLANCS	RIZ PILAF									HARICOTS PLATS	
HARICOTS BEURRE	JULIENNE DE LÉGUMES	CAROTTES GLACÉES	BLETTES BRAISÉES									PATES AU FROMAGE	
BUFFET DE DESSERTS													

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners 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													
CREPE JAMBON FROMAGE LASAGNES SAUMON DUO DE HARICOTS	CARBONARA		BOULETTES DE VEAU MARENGO		COLOMBO DE PORC							STEAK DE VEAU AUX OIGNONS	
	SAUCE FRUITS DE MER		TARTE AUX POIREAUX		FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX							GALETTE VEGE SAUCE DU CHEF	
	PATES (COUDES)		RIZ PILAF		SEMOULE AU BEURRE							POELEES DE LEGUMES	
	POTIRON ROTI		PUREE DE CAROTTE		CHOU FLEUR SAUTÉ							RIZ	
BUFFET DE DESSERTS													

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners Campus



VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
LUNDI 09 MARS	MARDI 10 MARS	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS	SAMEDI 14 MARS	DIMANCHE 15 MARS	
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		BROCOLIS	SAUTÉ DE POULET CURRY 	
CAROTTES À L'AIL	COQUILLETES RAPÉ LECT 	RIZ CREOLE	POELÉE BROCOLIS			POMME VAPEUR	
HARICOTS ROUGES 	CHOU FLEUR AU CURRY 	HARICOTS VERTS A L'AIL	CAROTTES CHAMIGNONS 			JULIENNES DE LÉGUMES	
BUFFET DE DESSERTS							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners Campus



LUNDI 16 MARS		MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS	SAMEDI 21 MARS	DIMANCHE 22 MARS
BUFFET D'ENTRÉES							
CROQUE MONSIEUR	AMATRICIANA	EMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE	CERVELAS SAVOYARD	HOT DOG	SAUMON À L'ANETH	BOLOGNAISE	
TORTILLA VÉGÉ	SAUCE SAUMON	POISSON BORDELAISE	QUICHE AUX OIGNONS	NEW YORKAIS, VÉGÉ OU SANS	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	PENNE	
BUFFET DE DESSERTS							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners 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						
TORTELLINI RICOTTA EPINARD	BLANQUETTE DE POISSON À LA NORMANDE	#REF!	BRANDADE	CHEESEBURGER	TARTE AU POIREAU	JAMBALAYA
RAVIOLIS	SAUCE POULET CURRY	#REF!	HACHIS PARMENTIER	POULET, GALETTE SOJA		POULET CREVETTE
	EPINARD EN GRATIN	#REF!		SAUCE BLANCHE		FRITES
CAROTTES AUX OIGNONS	COUDES	#REF!	BROCOLIS	FRITES		ONION RINGS
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners Campus



VIDE		VEGETARIEN		VIDE			
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	MERCREDI 01 AVRIL	JEUDI 02 AVRIL	VENDREDI 03 AVRIL	SAMEDI 04 AVRIL	DIMANCHE 05 AVRIL	LUNDI 06 AVRIL
BUFFET D'ENTRÉES							
STEAK HACHÉ VEAU SAUCE AUX OIGNONS	SAUCE BOLOGNAISE	#REF!	OEUFS DUR GRATINÉS BECHAMEL	KEBAB	POULET MAFÉ	NUGGETS VÉGÉ	CREPE JAMBON FROMAGE
CORDON BLEU VÉGÉ	SAUCE CREVETTE	TARTE CHAMPIGNON	BOULETTES BOEUF SAUCE TOMATE		POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	SAUCISSE	LASAGNES SAUMON
SEMOULE	PENNE	LENTILLES	RIZ PILAF		#REF!	ROMANESCO	DUO DE HARICOTS
HARICOTS BEURRE	JULIENNE DE LÉGUMES	CAROTTES GLACÉES	BLETTES BRAISÉES	FRITES	BRUNOISE DE LEGUME GRATINÉE	ROSTI	
BUFFET DE DESSERTS							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners Campus

	MARDI 07 AVRIL	MERCREDI 08 AVRIL	JEUDI 09 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
	BUFFET D'ENTRÉES			
		TOMATES FARCIES TARTE AUX POIREAUX SEMOULE AU BEURRE -	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE TOMATE FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX AGRUMES FARFALLES CHOU FLEUR SAUTÉ	
	BUFFET DE DESSERTS			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

