

Établissement DEJEUNER Campus











LUNDI 20 AVRIL		MARDI 21 AVRIL		MERCREDI 22 AVRIL		JEUDI 23 AVRIL		VENDREDI 24 AVRIL		SAMEDI 25 AVRIL		DIMANCHE 26 AVRIL	
VEGÉTARIEN													
VEGÉTARIEN													
VEGÉTARIEN													
VEGÉTARIEN													
BUFFET D'ENTRÉES													
SAUTÉ DE POULET BASQUAISE	CALAMAR À LA ROMAINE	PAUPIETTE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	FOIE DE VEAU PERSILLÉ	PISSALADIÈRE	ROTI DE DINDE SAUCE ESTRAGON	CORDON BLEU							
OMELETTE NIÇOISE	CERVELAS SAVOYARD	FILET DE HOKI À L'ANETH	OMELETTE AU FROMAGE	VIENNOISE DE DINDE	OMELETTE AUX HERBES	TARTE AU THON							
POMMES SAUTÉES	RIZ PILAF EN SAUCE	PETITS POIS AUX CAROTTES	BROCOLIS	GRATIN DE POIREAUX	RIZ CRÉOLE	CAROTTES SAUTÉES							
HARICOTS VERTS	CHOU FLEUR PERSILLÉ	FRITES	BLÉ	PURÉE DE POMME DE TERRE	HARICOTS VERTS	POTATOES							
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



VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		
LUNDI 27 AVRIL		MARDI 28 AVRIL		MERCREDI 29 AVRIL		JEUDI 30 AVRIL		VENDREDI 01 MAI		SAMEDI 02 MAI		
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	STEAK DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS TARTE AU SAUMON  PATES 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 04 MAI	MARDI 05 MAI	MERCREDI 06 MAI	JEUDI 07 MAI	VENDREDI 08 MAI	SAMEDI 09 MAI	DIMANCHE 10 MAI
VEGETARIEN						
VEGETARIEN						
VEGETARIEN						
VEGETARIEN						
BUFFET D'ENTRÉES						
BOULETTES A L'AGNEAU TOMATE ET ÉPICES  FILET DE COLIN À L'OSEILLE  SEMOULE  LEGUMES COUSCOUS 	PILONS DE POULET  TARTE AUX LÉGUMES  BLÉ JULIENNE DE LEGUMES	BLANQUETTE DE DINDE À L'ANCIENNE OMELETTE NATURE  POMMES RISSOLÉES CAROTTES VICHY	COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE  FONDUE DE POIREAUX GNOCCHI	MERLU À LA PROVENÇALE TOMATE OLIVES  CHEESEBURGER EPINARD BECHAMEL POMMES ALLUMETTES	OMELETTE OIGNONS  SAUTÉ DE PORC AU CURRY RIZ HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PAELLA PILON DE POULET HARICOTS PLATS
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

VÉGÉTARIEN			VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	VÉGÉTARIEN
LUNDI 25 MAI	MARDI 26 MAI	MERCREDI 27 MAI	JEUDI 28 MAI	VENDREDI 29 MAI	SAMEDI 30 MAI	DIMANCHE 31 MAI
BUFFET D'ENTRÉES						
SAUTÉ DE POULET BASQUAISE  OMELETTE NIÇOISE POMMES RISSOLÉES POEELE DE LEGUMES HV-CHAMPI-CAROTTE 	CALAMAR À LA ROMAINE CERVELAS SAVOYARD  PURÉE DE POMME DE TERRE  CHOU FLEUR PERSILLÉ	PAUPIETTE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS FILET DE HOKI MSC A L'ANETH  PETITS POIS AUX CAROTTES FRITES	TORTELLINI RICOTTA EPINARD  RAVIOLIS BROCOLIS	COLIN CITRON BASILIC HUILE D OLIVE  VIENNOISE DE DINDE COURGETTES AU CUMIN GRATIN DE COQUILLETES 	ROTI DE DINDE SAUCE ESTRAGON OMELETTE AUX HERBES RIZ HARICOTS VERTS	KEBAB SALADE, TOMATE FRITES SAUCE BLANCHE
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

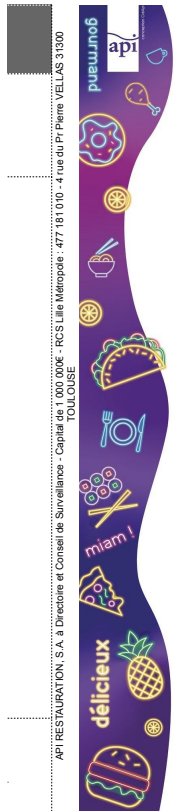
PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELISÉS 









Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Établissement DEJEUNER Campus



API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pierré VELLAS 59100 TOULOUSE

LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	MERCREDI 03 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENDREDI 05 JUIN
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 COURGETTES GRATIN	 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  RATATOUILLE
BUFFET DE DESSERTS				

PRODUITS BIO 

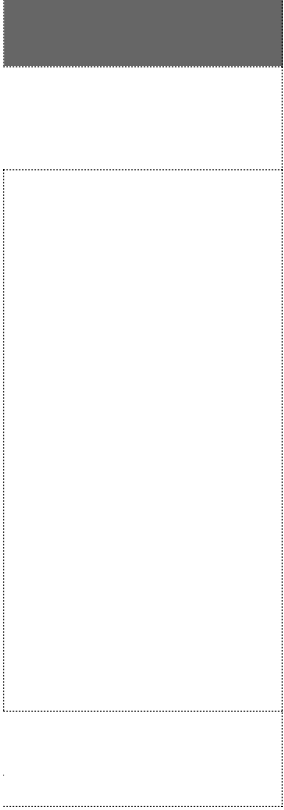
PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



API RESTAURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 100 000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Froidu Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE