

Dîners Campus

LUNDI 20 AVRIL		MARDI 21 AVRIL	MERCREDI 22 AVRIL		JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL	SAMEDI 25 AVRIL	DIMANCHE 26 AVRIL
BUFFET D'ENTRÉES								
STEAK HACHÉ VEAU SAUCE AUX OIGNONS	SAUCE BOLOGNAISE	CHIPOLATAS	OEUF DURS GRATINES BECHAMEL	HOT DOG	WINGS	NUGGETS VÉGÉ		
CORDON BLEU VÉGÉ	SAUCE CREVETTE	TARTE CHAMPIGNON	BOULETTES BOEUF SAUCE TOMATE	NEW YORKAIS, VÉGÉ OU SANS	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	ESCALOPE DE PORC SAUCE		
SEMOULE	PENNE	LENTILLES	BLÉ		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 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	MERCREDI 29 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	VENDREDI 01 MAI	SAMEDI 02 MAI	DIMANCHE 03 MAI
VEGETARIEN						
VEGETARIEN						
BUFFET D'ENTRÉES						
CREPE JAMBON FROMAGE	CARBONARA 🍴	TOMATES FARCIES	COLOMBO DE PORC 🍴	CHICKENBURGER 🍴	MOUSSAKA 🍴	BOULETTES DE VEAU SAUCE MARENGO
LASAGNES SAUMON	SAUCE FRUITS DE MER	TARTE AUX POIREAUX	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX 🌐	VEGGIEBURGER	MOUSSAKA VEGE 🍴	HOKI SAUCE CIBOULETTE
DUO DE HARICOTS	PATES (COUDES) 🍴	RIZ PILAF 🍴	SEMOULE AU BEURRE 🍴	Frites	CAROTTES SAUTÉES	POELEE HV-CAR- CHAMPI
	POIREAUX	-	CHOU FLEUR SAUTÉ	-	PURÉE	RIZ
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners Campus



VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
LUNDI 04 MAI	MARDI 05 MAI	MERCREDI 06 MAI	JEUDI 07 MAI	VENDREDI 08 MAI	SAMEDI 09 MAI	DIMANCHE 10 MAI	
BUFFET D'ENTRÉES							
CORDON BLEU	GRATIN PARISIEN 🍴	ROUGAIL SAUCISSE 🍴	LASAGNES AUX LÉGUMES 🍴	PIZZA AU CHOIX	VIENNOISE	TARTE CHAMIGNONS	
CORDON BLEU VEGÉ	MAC AND CHEESE	GRATIN DE POISSON 🍴	CROISSANT AU JAMBON		FRITES	GRATIN PARISIEN 🍴	
CAROTTES À L'AIL	COQUILLETES RAPÉ LECT 🏆	RIZ CREOLE	POELÉE BROCOLIS CAROTTES CHAMIGNONS 🏆		BROCOLIS		
HARICOTS ROUGES 🏆	CHOU FLEUR AU CURRY 🍴	HARICOTS VERTS A L'AIL	PURÉE			JULIENNES DE LÉGUMES	
BUFFET DE DESSERTS							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners Campus



LUNDI 11 MAI	MARDI 12 MAI	MERCREDI 13 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI	SAMEDI 16 MAI	DIMANCHE 17 MAI
BUFFET D'ENTRÉES						
CROQUE MONSIEUR TORTILLA VÉGÉ GRATIN D'ÉPINARDS	AMATRICIANA SAUCE SAUMON MACARONI CRUMBLE DE LÉGUMES	 BROCOLIS CREME MOZZARELLA	AMATRICIANA SAUCE SAUMON MACARONI CRUMBLE DE LEGUMES		SAUMON À L'ANETH NUGGETS DE POULET RIZ	KEBAB FALAFELS FRITES SAUCE BLANCHE
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
















Dîners Campus



VEGETARIEN				VEGETARIEN		VEGETARIEN	
LUNDI 18 MAI	MARDI 19 MAI	MERCREDI 20 MAI	JEUDI 21 MAI	VENREDI 22 MAI	SAMEDI 23 MAI	DIMANCHE 24 MAI	
BUFFET D'ENTRÉES							
TORTELLINI RICOTTA EPINARD	BLANQUETTE DE POISSON À LA NORMANDE	FETE	CORDON BLEU VEGE	BURRITO	TARTE AU POIREAU	FALAFEL	
RAVIOLIS	SAUCE POULET CURRY	DES	CORDON BLEU VEGE	SALADE, TOMATE	NUGGETS DE VOLAILLE	JAMBON BRAISÉ SAUCE MADERE	
CAROTTES AUX OIGNONS	EPINARD EN GRATIN	ÉLÈVES	PURÉE	BURRITO VEGE	MACARONIS	BLÉ	
	COUDES		BLETTES SAUTÉES	FRITES	JULIENNE DE LEGUMES	CHOU FLEUR SAUTÉ	
BUFFET DE DESSERTS							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Dîners 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	LUNDI 01 JUIN	
BUFFET D'ENTRÉES								
STEAK HACHÉ VEAU SAUCE AUX OIGNONS  CORDON BLEU VÉGÉ  SEMOULE  HARICOTS BEURRE	SAUCE BOLOGNAISE  SAUCE CREVETTE  PENNE  JULIENNE DE LÉGUMES	CHIPOLATAS  TARTE CHAMPIGNON LENTILLES  CAROTTES GLACÉES	OEUF DUR GRATINÉS BECHAMEL  BOULETTES BOEUF SAUCE TOMATE RIZ PILAF  BLETTES BRAISÉES	HOT DOG  NEW YORKAIS, VÉGÉ OU SANS PORC FRITES	CORDON BLEU TARTE AU THON RATATOUILLE  POTATOES	NUGGETS VÉGÉ  SAUCISSE  ROMANESCO PURÉE PDT 	CREPE JAMBON FROMAGE LASAGNES SAUMON DUO DE HARICOTS	
BUFFET DE DESSERTS								

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Dîners Campus

	MARDI 02 JUN	MERCREDI 03 JUN	JEUDI 04 JUN	VENDREDI 05 JUN
	VEGETARIEN			
	VEGETARIEN			
	BUFFET D'ENTRÉES			
	CARBONARA SAUCE FRUITS DE MER CAROTTES SAUTÉES PATES (COUDES)	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.

