

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 12 OCTOBRE		MARDI 13 OCTOBRE		MERCREDI 14 OCTOBRE		JEUDI 15 OCTOBRE		VENDREDI 16 OCTOBRE		SAMEDI 17 OCTOBRE		DIMANCHE 18 OCTOBRE	
BUFFET D'ENTRÉES													
SAUTÉ DE POULET BASQUAISE		CALAMAR À LA ROMAINE		FOIE DE VEAU PERSILLÉ				PISSALADIERE		ROTI DE DINDE SAUCE ESTRAGON		CORDON BLEU	
OMELETTE NIÇOISE		PAUPIETTES DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS		FILET DE HOKI MSC A L'ANETH				VIENNOISE DE DINDE		OMELETTE AUX HERBES		TARTE AU THON	
POMMES SAUTÉES		RIZ PILAF EN SAUCE		HARICOTS BEURRE				PETITS POIS CAROTTES		RIZ		CAROTTES SAUTÉES	
POELEE DE LEGUMES HV- CHAMPI-CAROTTE		BROCOLIS		FRITES				PURÉE DE POMME DE TERRE		HARICOTS VERTS		POTATOES	
BUFFET DE DESSERTS													

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.