



MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	MERCREDI 08 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER	SAMEDI 11 JANVIER	DIMANCHE 12 JANVIER
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
SAUTÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	CHIPOLATAS	FOIE DE VEAU PERSILLÉ	WINGS TEX MEX	COLIN EN SAUCE	
COLIN SAUCE NORMANDE	TARTE À L'OIGNON	OMELETTE AUX FINES HERBES	BEIGNET DE CALAMAR	SAUMONETTE À L'ESPAGNOLE	BOULES À L'AGNEAU AUX FRUITS SECS	
FRITES	LENTILLES	POMME AU FOUR	RIZ PILAF	POMMES SAUTÉES	SEMOULE	
CHOUX DE BRUXELLES	CAROTTES AUX OIGNONS	POTIRON RÔTI	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	BRUNOISE DE LÉGUMES	LÉGUMES COUSCOUS	
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

APPRESTIATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole: 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



## MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

### Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER	SAMEDI 18 JANVIER	DIMANCHE 19 JANVIER
<b>VEGETARIEN</b>						
<b>VEGETARIEN</b>						
<b>VEGETARIEN</b>						
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
CORDON BLEU	BOEUF CAROTTES	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	TARTIFLETTE	COLIN À LA BORDELAISE	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	FILET DE POULET SAUCE NORMANDE
BRANDADE	CALAMAR À LA BASQUE	OMELETTE	TARTE AU FROMAGE	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE VERT	PORC AU CARAMEL	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
RIZ À LA TOMATE	GRATIN D'ÉPINARD	LENTILLES	CHOU BRAISÉ	PENNE	RIZ CREOLE	POMMES RISSOLÉES
FONDUE DE POIREAUX	POMMES RONDES	POELEE ITALIENNE (CAROTTE POIVRON BASILIC)		BROCOLIS	CAROTTES GLACÉES	BRUNOISE DE LÉGUMES
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Campus

VEGETARIEN							
LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER	SAMEDI 25 JANVIER	DIMANCHE 26 JANVIER	
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>							
MERGUEZ	NUGGETS DE VOLAILLE	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	MARMITE DE COLIN AUX PETITS LEGUMES	BEIGNET AU POISSON	TARTE AU FTHON	TARTIFLETTE VÉGÉ	
OMELETTE AUX POIVRONS	FILET DE HOKI SAUCE SUPRÊME	FILET DE LIEU ET SON QUARTIER DE CITRON	BOULETTE AU VEAU SAUCE AUX OIGNONS	CUISSE DE POULET ROTI	BOULETTES DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE	TARTIFLETTE	
SEMOULE BIO	ECRASÉE DE POMME DE TERRE	POÊLÉE HIVERNALE DU CHEF FACON RATATOUILLE	CAROTTES GLACÉ	EPINARD A L'AIL	POEELEE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	
LÉGUMES COUSCOUS	POTIRON GRATINÉ	HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE	POTATOES	PATES COUDES	RIZ BIO		
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>							

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

APRESTAURATION, S.A. à Diretoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Campus

VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN				VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER	SAMEDI 01 FÉVRIER	SAMEDI 01 FÉVRIER	SAMEDI 01 FÉVRIER	SAMEDI 01 FÉVRIER	DIMANCHE 02 FÉVRIER
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>									
NUGGETS VÉGÉTARIEN	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC MARENGO	PILONS POULET AIGRE DOUX	MERLU À LA PROVENÇALE	VIENNOISE DINDE	GIGOT D'AGNEAU AU THYM, CREME D'AIL			
CUISSES DE POULET	STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN TOMATE CITRON BASILIC HUILE D'OLIVE	HOKI SAUCE THAI COCO	ÉMINCÉ DE BOEUF PAPRIKA	OMELETTE CIBOULETTE	TARTE À L'OIGNON			
CHOUX DE BRUXELLES	BLÉ PRINTANIER	POMMES AU FOUR	RIZ BASMATI	POTIMARRON ROTI	LENTILLES VERTES	ROSTI			
POMMES SAUTÉES	JULIENNE LÉGUMES THAI	NAVETS GLACÉS	POËLÉE CHINOISE DU CHEF	SEMOULE	CAROTTES À L'INDIENNE	POEELE DE LÉGUMES			
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>									

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

APPRESTAURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole: 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 03 FÉVRIER		MARDI 04 FÉVRIER		MERCREDI 05 FÉVRIER		JEUDI 06 FÉVRIER		VENDREDI 07 FÉVRIER		SAMEDI 08 FÉVRIER		DIMANCHE 08 FÉVRIER	
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>													
LASAGNE BOLOGNAISE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	JAMBON SAUCE MADERE	SAUCISSE DE TOULOUSE	POISSON MEUNIÈRE	CHILI SIN CARNE								
VOL AU VENT	GRATIN AUX 2 POISSONS	BROCHETTES DE POISSON SAUCE HOMARDINE	TARTE À LA TOMATE ET MOUTARDE	STEAK HACHÉ SAUCE AUX OIGNONS	CHILI CON CARNE								
CHOU FLEUR SAUTÉ	BROCOLIS AUX AMANDES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	CAROTTES AUX OIGNONS	DUO DE PUREE POMME DE TERRE ET PATATE DOUCE	RIZ								
	RIZ PILAF	POELEE DE LÉGUMES	FLAGEOLETS	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	SALADE VERTE								
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>													



PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER	SAMEDI 15 FÉVRIER	DIMANCHE 16 FÉVRIER
<b>BUFFET D'ENTRÉES</b>						
COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	SAUTÉ DE POULET SAUCE FORESTIERE	BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE	POULET TIKKA MASSALA	CHEESEBURGER	COLIN EN SAUCE	BLANQUETTE DE VEAU
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	TARTE AU SAUMON	OMELETTE FROMAGE	CREVETTES COCO	MOULES	BOULES À L'AGNEAU AUX FRUITS SECS	OMELETTE CIBOULETTE
BLÉ À LA TOMATE	SEMOULE	CHOUFLEUR AU PAPRIKA	BROCOLIS AUX AMANDES ET CURRY	Frites	SEMOULE	RIZ
CHOUX DE BRUXELLES AUX OIGNONS	POELEE DE LÉGUMES	GNOCCHI	RIZ	FONDUE DE POIREAUX	LÉGUMES COUSCOUS	CHOU FLEUR
<b>BUFFET DE DESSERTS</b>						

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

