

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

Dîners Campus








VÉGÉTARIEN		ET Pâtes ET VOUS		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	MERCREDI 08 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER	SAMEDI 11 JANVIER	DIMANCHE 12 JANVIER			
BUFFET D'ENTRÉES									
HACHIS PARMENTIER	ROUGAIL SAUCISSE	BOULETTE AU BOEUF SAUCE TOMATE	TARTE CEMBERT	PIZZA	NUGGETS DE POISSON	TARTES AUX LÉGUMES			
CREPE CHAMPIGNONS	SAUCE CHEDDAR	GALETTE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES		NUGGETS DE POULET	ROTI DE DINDE MARENGO			
PURÉE	FARFALLES	SEMOULE	COQUILLETES		SALADE VERTE VINAIGRETTE	SPAGHETTI	RIZ		
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOU FLEUR CURRY	FONDUE DE POIREAUX	GRATIN DE BLETTES		-	JULIENNES DE LÉGUMES	CHAMPIGNONS SAUTÉS		
BUFFET DE DESSERTS									

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

Dîners Campus

LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER	SAMEDI 18 JANVIER	DIMANCHE 19 JANVIER
BUFFET D'ENTRÉES						
PATÉ DE CAMPAGNE 	AMATRICIANA 	RISSOLETTE DE VEAU	SAUTÉ DE POULET TANDOORI 	BURRITO	SAUMON À L'ANETH	CREPINETTE SAUCE TOMATE
POTAGE DUBARRY 	SAUCE SAUMON	TARTE CHÈVRE POIREAUX	COLIN À L'HOLLANDAISE		CORDON BLEU	CREPE AU FROMAGE
	TORTI	BLÉ PRINTANIER 	SEMOULE AUX RAISINS	FRITES	GNOCCHI	POEEE MERIDIONNALE
PILONS DE POULET	GRATIN DE CHOU FLEUR	PURÉE DE POTIRON	JULIENNE DE LÉGUMES AU SOJA		-	GRATIN DE CHOU FLEUR
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Dîners Campus



VÉGÉTARIEN	ET Pâtes ET vous	VÉGÉTARIEN	VÉGÉTARIEN	KEBAB		
LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER	SAMEDI 25 JANVIER	DIMANCHE 26 JANVIER

BUFFET D'ENTRÉES

STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE	BLANQUETTE DE POISSON	CHAKCHOUKA AUX LEGUMES D'HIVER	LASAGNE BOLOGNAISE	KEBAB	CORDON BLEU	LASAGNE SAUMON
TARTE CHEVRE TOMATE	SAUCE POULET CURRY	COLOMBO DE PORC	LASSAGNE AUX LÉGUMES	SALADE, TOMATE	BROCHETTE DE POISSON PANÉ	RAVIOLI
LENTILLES	HARICOTS BEURRE	BLÉ À LA TOMATE		Frites	PENNE	CHOU ROMANESCO
BRUNOISE DE LÉGUMES	MACARONIS	PURÉE DE CELERI GRATINÉE	JULIENNE DE LÉGUMES	SAUCE BLANCHE	POEELEE DE LÉGUMES	



BUFFET DE DESSERTS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Dîners Campus



VÉGÉTARIEN	ET Pâtes ET vous	VÉGÉTARIEN					
LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER	SAMEDI 01 FÉVRIER	DIMANCHE 02 FÉVRIER	
BUFFET D'ENTRÉES							
TARTE FEUILLETÉE COURGE ROTIE, CHEVRE ET MIEL	SAUCE BOLOGNAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	NUGGETS DE VOLAILLE	CHEESEBURGER MAISON	ESCALOPE DE DINDE SAUCE ESTRAGON		
SAUTÉ DE DINDE BASQUAISE	SAUCE CREVETTE	STEAK VEGE SAUCE TOMATE	CRUMBLE DE COLIN MSC MIMOLETTE ET AMANDE		POISSON PANÉ SAUCE TARTARE		
RIZ PILAF	TORTI	HARICOTS BLANCS	MACARONIS	FRITES	GNOCCHI		
GRATIN DE BLETTES	GARTIN DE CHOU FLEUR	CAROTTES AUX OIGNONS	GRATIN D'ÉPINARD		BROCOLIS CURRY AUX AMANDES		
BUFFET DE DESSERTS							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

Dîners Campus



LUNDI 03 FÉVRIER	MARDI 04 FÉVRIER	MERCREDI 05 FÉVRIER	JEUDI 06 FÉVRIER	VENDREDI 07 FÉVRIER	SAMEDI 08 FÉVRIER	DIMANCHE 09 FÉVRIER
BUFFET D'ENTRÉES						
CREPE JAMBON FROMAGE	SAUCE CARBONARRA	TOMATES FARCIES	TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	HOT DOG	BROCHETTES DE DINDE SAUCE FORESTIERE	OSSO BUCCO
FILET DE LIEU SAUCE A L'OSEILLE	SAUCE FRUITS DE MER	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX AGRUMES	SAUCE CHEDDAR	HOKI SAUCE MARINIERE	CREPE FROMAGE
LENTILLES	PENNE	BLÉ PILAF	SEMOULE	Frites	MACARONIS	SEMOULE
JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	-	LEGUMES TAJINE	-	HARICOTS PLATS	HARICOTS PLATS AUX POIVRONS
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Dîners Campus



VÉGÉTARIEN		ET Pâtes ET VOUS		VÉGÉTARIEN		
LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER	SAMEDI 15 FÉVRIER	DIMANCHE 16 FÉVRIER
BUFFET D'ENTRÉES						
VIENNOISE DINDE	ROUGAIL SAUCISSE	CORDON BLEU	COLIN À LA PROVENÇALE	PIZZA	NUGGETS DE POISSON	TARTES AUX LÉGUMES
TARTE FROMAGE	MAC AND CHEESE	MARMITE DU PÊCHEUR	PULLED PORK		NUGGETS DE POULET	ROTI DE DINDE MARENGO
CAROTTE	MACARONI	PURÉE	COQUILLETES	SALADE VERTE	SPAGHETTI	POMMES NOISETTES
LENTILLES	CHOU FLEUR AU CURRY	CAROTTES GLACÉES	CHAMPIGNONS ET PETITS LEGUMES		JULIENNES DE LÉGUMES	CHAMPIGNONS SAUTÉS
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.