

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Campus


MENU DE LA RENTRÉE

LUNDI 03 MARS	MARDI 04 MARS	MERCREDI 05 MARS	JEUDI 06 MARS	VENDREDI 07 MARS	SAMEDI 08 MARS	DIMANCHE 09 MARS
BUFFET D'ENTRÉES						
STEAK HACHÉ SAUCE AUX OIGNONS	OMELETTE NIÇOISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU POIVRE	CÔTE DE PORC A LA MOUTARDE	FRICASSEE DE POISSON MSC	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE AUX HERBES	PORC AU CARMEL
NUGGETS VÉGÉ	SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE	#REF!	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH	VIENNOISE DE DINDE	OMELETTE AU FROMAGE	TARTE À L'OIGNON
FRITES	SEMOULE	PETITS POIS AUX CAROTTES	HARICOTS VERTS À L'AIL	CHOU FLEUR GRATINÉ	RIZ BASMATI	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
HARICOTS BEURRE	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM	BLÉ PILAF	COQUILLETES	ÉPINARDS À LA CRÈME	PANAIS ROTI
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 















PRODUITS LABELISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Campus

CINEMA

LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS	SAMEDI 15 MARS	DIMANCHE 16 MARS
BUFFET D'ENTRÉES						
POULET LOCAL SAUCE CRÉMEUSE AUX HERBES 	NUGGETS DE VOLAILLE	ROTI DE PORC À LA DIABLE 	PAELLA 	CORDON BLEU 	CHILI SIN CARNE 	STEAK AU VEAU
FILET DE LIEU MSC SAUCE PESTO 	FALAFELS SAUCE TOMATE	OMELETTE	PILONS 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CURRY 	CHILI CON CARNE 	OMELETTE AUX OIGNONS
SEMOULE AU BEURRE	BROCOLIS GRATINÉS	POMMES SAUTÉES		COUDES	-	FENOUIL BRAISÉE
BROCOLIS À LA TOMATE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES SAUCE BLANCHE	CAROTTES À LA CRÈME	HARICOTS BEURRE PERSILLES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ	ROSTI
BUFFET DE DESSERTS						
PRODUITS BIO 	PÊCHE DURABLE 	RECETTE DU CHEF 	PRODUITS LOCAUX 	PRODUITS LABÉLISÉS 		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

AP RESTAURATION: S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital: 100 000€ - RCS Ciné Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Prieuré - VEZUN 33300 TOULOUSE













MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Campus

SAINT PATRICK



BOL DE RIZ


LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS	SAMEDI 22 MARS	DIMANCHE 23 MARS
BUFFET D'ENTRÉES						
POULET LOCAL SAUCE CRÉMEUSE AUX HERBES  FILET DE LIEU MSC SAUCE PESTO  SEMOULE AU BEURRE BROCOLIS À LA TOMATE	ROUGAIL SAUCISSE OMELETTE FROMAGE RIZ SALADE VERTE	RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME FILET DE HOKI MSC ROTI SAUCE A L'OSEILLE  HARICOTS BLANCS À LA TOMATE  #REF!	BOULETTES AU VEAU MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC  HARICOTS VERTS A L'AIL GNOCCHIS	MOULES MARINIÈRE CHEESEBURGER  ENDIVES BRAISEES FRITES	PASTASOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP  SAUCE CARBONARA TAGLIATELLES PETITS POIS AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE COLIN SAUCE TOMATE CAROTTES AU CUMIN SEMOULE
BUFFET DE DESSERTS						
 PRODUITS BIO	 PÊCHE DURABLE	 RECETTE DU CHEF	 PRODUITS LOCAUX	 PRODUITS LABELISÉS		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS	SAMEDI 29 MARS	DIMANCHE 30 MARS
BUFFET D'ENTRÉES						
<p>CUISSE DE POULET ROTI</p> <p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>POTATOES</p> <p>HARICOTS VERTS</p>	<p>SAUTÉ DE DINDE À L'ANCIENNE</p> <p>OMELETTE AUX FINES HERBES</p> <p>GRATIN D'ÉPINARDS</p> <p>SEMOULE</p>	<p>RÔTI DE PORC SAUCE ECHALOTE</p> <p>FILET DE LIEU MSC SAUCE SAFRANNÉE</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS</p> <p>DHAL DE LENTILLES</p>	<p>LASAGNES BOLOGNAISE</p> <p>LASAGNES VÉGÉ</p> <p>BROCOLIS</p> <p>-</p>	<p>FILET DE HOKI MSC ROTIE SAUCE CITRON</p> <p>STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>POMMES DE TERRE AU FOUR</p>	<p>SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE</p> <p>OMELETTE NIÇOISE</p> <p>RIZ EN SAUCE</p> <p>NAVETS GLACÉS</p>	<p>#REF!</p> <p>FILET DE COLIN ROTIE SAUCE MOUTARDE</p> <p>RISSOLÉES</p> <p>ENDIVES BRAISÉES</p>
BUFFET DE DESSERTS						

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Campus

LUNDI 31 MARS	MARDI 01 AVRIL	MERCREDI 02 AVRIL	JEUDI 03 AVRIL	VENDREDI 04 AVRIL	SAMEDI 05 AVRIL	DIMANCHE 06 AVRIL
BUFFET D'ENTRÉES						
BOULETTE DE BOEUF EN SAUCE	CUISSE DE POULET LOCAL AUX EPICES  COUSCOUS	ESCALOPE DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE	CALAMAR A LA ROMAINE	OMELETTE AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE CANARD SAUCE AU MIEL 	POMELOS
BOULETTES VÉGÉTALES EN SAUCE DU CHEF	FILET DE HOKI MSC AUX EPICES 	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FOIE DE VEAU	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE		WINGS X4
POMMES SAUTÉES	LEGUMES COUSCOUS	CHOU-FLEUR EN GRATIN	PIPERADE	COQUILLETES	CAROTTES AUX OIGNONS	1/2 BRUSCHETTA
EPINARDS A LA CREME	SEMOULE	LENTILLES AUX CHAMPIGNONS	POMMES AU FOUR	HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE AU FOUR	OMELETTE
BUFFET DE DESSERTS						
PRODUITS BIO 	PÊCHE DURABLE 	RECETTE DU CHEF 	PRODUITS LOCAUX 	PRODUITS LABELISÉS 		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Établissement DEJEUNER Campus



LUNDI 07 AVRIL	MARDI 08 AVRIL	MERCREDI 09 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL	SAMEDI 12 AVRIL	DIMANCHE 13 AVRIL
BUFFET D'ENTRÉES						
STEAK HACHÉ SAUCE AUX OIGNONS	OMELETTE NIÇOISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU POIVRE	CÔTE DE PORC A LA MOUTARDE	FRICASSEE DE POISSON MSC	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE AUX HERBES	PORC AU CAMEL
NUGGETS VÉGÉ	SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE	BOULETTE DE SOJA À LA THAÏ	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH	VIENNOISE DE DINDE	OMELETTE AU FROMAGE	TARTE À L'OIGNON
FRITES	SEMOULE	PETITS POIS AUX CAROTTES	HARICOTS VERTS À L'AIL	CHOU FLEUR GRATINÉ	RIZ BASMATI	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
HARICOTS BEURRE	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM	BLÉ PILAF	COQUILLETES	ÉPINARDS À LA CRÈME	PANAIS ROTI
BUFFET DE DESSERTS						
PRODUITS BIO	PÊCHE DURABLE	RECETTE DU CHEF	PRODUITS LOCAUX	PRODUITS LABELLISÉS		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.