

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

Dîners Campus

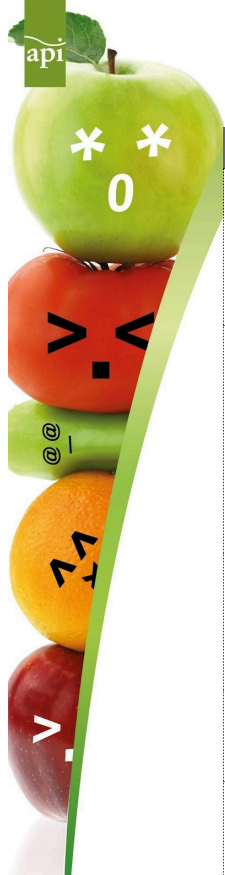



LUNDI 03 MARS	MARDI 04 MARS	MERCREDI 05 MARS	JEUDI 06 MARS	VENDREDI 07 MARS	SAMEDI 08 MARS	DIMANCHE 09 MARS
BUFFET D'ENTRÉES						
CUISSE DE POULET AUX HERBES	SAUCE BOLOGNAISE	CHIPOLATAS	OEUFS DURS GRATINES BECHAMEL	FISHBURGER	ESCALOPE DE DINDE SAUCE ESTRAGON	AMATRICIANA
FILET DE MERLU SAUCE A	SAUCE CREVETTE	STEAK VEGE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME	CHEESEBURGER MAISON	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	SAUCE SAUMON
RIZ PILAF	PENNE	HARICOTS BLANCS	POMMES DE TERRE VAPEUR		GNOCCHI	HARICOTS VERTS
CAROTTES GLACÉES	NAVETS GLACÉS	JULIENNE DE LÉGUMES	BROCOLIS AUX OIGNONS	FRITES	BROCOLIS CURRY AUX AMANDES	SPAGHETTI
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Dîners Campus

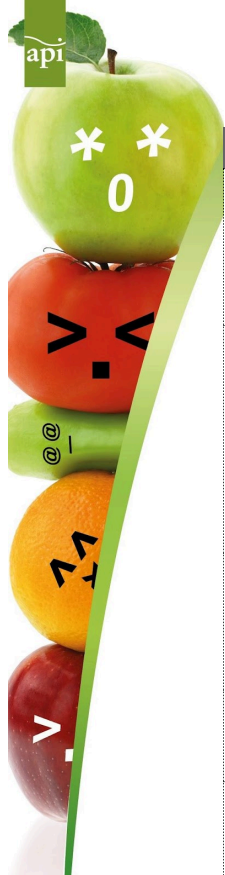


LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS	SAMEDI 15 MARS	DIMANCHE 16 MARS
BUFFET D'ENTRÉES						
CREPE JAMBON FROMAGE	SAUCE CARBONARRA	 TOMATES FARCIES	TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	HOT DOG	BROCHETTES DE DINDE SAUCE FORESTIERE	OSSO BUCCO
FILET DE LIEU SAUCE A	SAUCE FRUITS DE MER	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX	SAUCE CHEDDAR	HOKI SAUCE MARINIÈRE	CREPE FROMAGE
LENTILLES	FARFALLES	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 03/03/2025 AU 13/04/2025

Dîners Campus











LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS	SAMEDI 22 MARS	DIMANCHE 23 MARS
BUFFET D'ENTRÉES						
VIENNOISE DINDE	SAUTÉ DE POULET CHAMPIGNON	CORDON BLEU	COLIN À LA PROVENÇALE 🔄	PIZZA	NUGGETS DE POISSON	TARTES AUX LÉGUMES
TARTE FROMAGE	MAC AND CHEESE 🍴	MARMITE DU PÊCHEUR 🔄	GRATIN PARISIEN 🍴		ROTI DE DINDE MARENGO	LASAGNES BOLOGNAISE
CAROTTE	MACARONI	PURÉE GRATINÉE	COQUILLETES	SALADE VERTE	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.

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

Dîners Campus

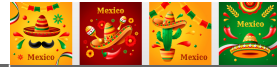


LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS	SAMEDI 29 MARS	DIMANCHE 30 MARS
BUFFET D'ENTRÉES						
CROQUE MONSIEUR 	AMATRICIANA 	RISSOLETTE DE VEAU	SAUTÉ DE POULET TANDOORI 	BURRITO	SAUMON À L'ANETH	CREPINETTE SAUCE TOMATE
TARTE AU THON 	SAUCE SAUMON	TARTE CHÈVRE POIREAUX 	COLIN À L'HOLLANDAISE 		CORDON BLEU	CREPE AU FROMAGE
PRINTANIERE DE LÉGUMES	TORTI	BLÉ PRINTANIER 	SEMOULE AUX RAISINS 	FRITES	GNOCCHI	POELEE MERIDIONNALE
	GRATIN DE CHOU FLEUR	PURÉE DE POTIRON	JULIENNE DE LÉGUMES AU SOJA	-	GRATIN DE CHOU FLEUR	COQUILLETES AU FROMAGE
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Dîners 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						
STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE	BLANQUETTE DE POISSON	CHAKCHOUKA AUX LEGUMES D'HIVER	LASAGNE SAUMON	KEBAB	CORDON BLEU	DOS DE COLIN MSC SAUCE ORIENTALE
TARTE CHEVRE TOMATE	SAUCE POULET CURRY	COLOMBO DE PORC	RAVIOLI	SALADE, TOMATE	BROCHETTE DE POISSON PANÉ	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE AU
BLÉ	HARICOTS BEURRE	RIZ À LA TOMATE		FRITES	PENNE	RIZ
BRUNOISE DE LÉGUMES	COQUILLETES	PURÉE DE CELERI GRATINÉE	JULIENNE DE LÉGUMES	SAUCE BLANCHE	POELEE DE LÉGUMES	CHOU ROMANESCO
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Dîners 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						
CUISSE DE POULET AUX HERBES	SAUCE BOLOGNAISE	CHIPOLATAS	OEUFS DURS GRATINES BECHAMEL	FISHBURGER	ESCALOPE DE DINDE SAUCE ESTRAGON	AMATRICIANA
FILET DE MERLU SAUCE A	SAUCE CREVETTE	STEAK VEGE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME	CHEESEBURGER MAISON	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	SAUCE SAUMON
RIZ PILAF	PENNE	HARICOTS BLANCS	POMMES DE TERRE VAPEUR		GNOCCHI	HARICOTS VERTS
CAROTTES GLACÉES	NAVETS GLACÉS	JULIENNE DE LÉGUMES	BROCOLIS AUX OIGNONS	FRITES	BROCOLIS CURRY AUX AMANDES	SPAGHETTI
BUFFET DE DESSERTS						

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.