

# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 21 AU 25 AVRIL 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

ENTRÉE

Bar à salades variées 

Avocat sauce cocktail  
ou oeufs mimosas 


Bar à salades variées 


Pizza fromage ou  
anchois 


PLAT


F  
É  
R  
I  
É

Blanquette de veau 


Lasagnes  
gratinées 

Filet de poisson  
bordelaise 

Côte de porc  
poêlée 


Riz pilaf 


Lasagnes  
gratinées

Pommes de terre  
vapeur 

Petits pois carottes

Yaourt aux  
fruits mixés

Fromage 

Fromage 

Fromage blanc 

Fruits de saison 

Îles flottantes


Pâtisserie

Fruits de saison 

DESSERT

Tous les jours

Bar à salades variées ou salade verte à volonté

Pains 



Un menu végétarien est  
proposé à chaque repas,  
signalez-le au chef !

Menus sous réserve d'approvisionnement

### LA LÉGENDE



Label Verger Eco Responsable



Label Rouge



Bleu Blanc coeur



Indication géographique protégée



Agriculture biologique



Race à viande



Fait maison



AOP



Origine France



Spécialité du chef



Pêche durable



Global Good Agriculture Practices



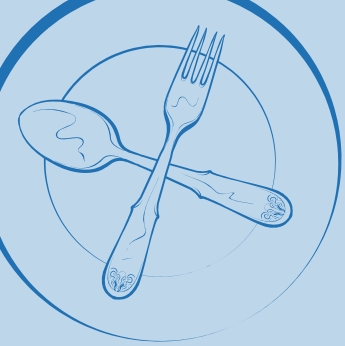
Région ultra périphériques de l'Europe



Agriculture locale



Exploitation Agricampus



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

DÎNER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

F  
É  
R  
I  
É

Beignet

Fruit 

Maquereaux et sardines

Salade de pommes de terre saucisses ☺

Salad'bar ☺

Crispi d'or ☺

Quiche lorraine ☺

Légumes farcis ☺

Printanière de légumes ☺

Salade verte ☺

Pâtes au beurre

Petit filou au chocolat  
Biscuit


Liégeois de fruits  
Chouquettes

Yaourt aromatisé

Paris Brest

Tous les jours

Bar à salades variées ou salade verte à volonté

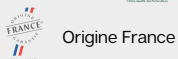
Pains 



Un menu végétarien est proposé à chaque repas, signalez-le au chef !



LA LÉGENDE



Label Verger Eco Responsable



Label Rouge



Bleu Blanc coeur



Indication géographique protégée



Agriculture biologique



Race à viande



Fait maison



AOP



Spécialité du chef



Pêche durable



Global Good Agriculture Practices



Région ultra périphériques de l'Europe



Agriculture locale



Exploitation Agricampus