

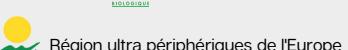
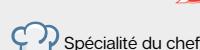
CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 9 AU 13 JUIN 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	FÉRIÉ	Bar à salades variées	Avocats sauce cocktail ou salade grecque	Bar à salades variées	Assiette de charcuterie
PLAT		Goulash de boeuf	Escalope panée	Steak grillé	Calmars à la romaine sauce tartare
DESSERT		Pâtes au beurre	Flageolets à la paysanne	Gratin dauphinois	Pommes de terre vapeur
TOUS LES JOURS		Yaourt	Fromage blanc au coulis de fruits	Fromage	Yaourt gourmand
		Fruits de saison		Pâtisserie	Glace
		Bar à salades variées ou salade verte à volonté			
		Pains			

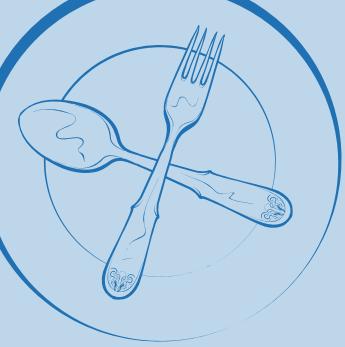
LA LÉGENDE



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



Menus sous réserve d'approvisionnement



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 9 AU 13 JUIN 2025 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

DÎNER

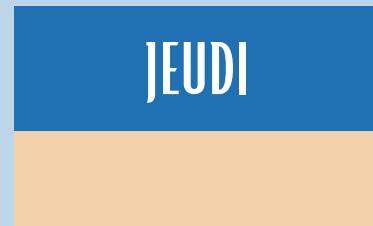
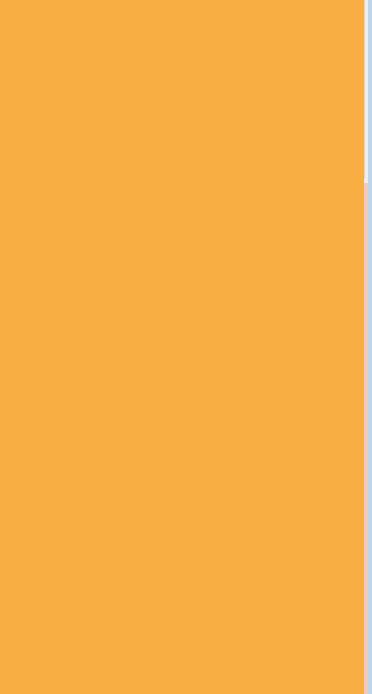
TOUS LES JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



Chausson aux pommes

Feuilleté au fromage
Potatoes burger
Poêlée de légumes
Yaourt Perle de lait
Biscuit

Salade de pommes de terre et haricots verts et thon
Filet de poisson en crumble
Courgettes au four
Yaourt aux fruits
Millefeuille

Maquereaux au vin blanc
Légumes farcis
Coquillettes
Petit filou aux fruits
Biscuit

Bar à salades variées ou salade verte à volonté
Pains



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



LA LÉGENDE



Origine France



Label Rouge



Bleu Blanc cœur



Indication géographique protégée



Agriculture biologique



Race à viande



Fait maison



AOP



Pêche durable



Global Good Agriculture Practices



Région ultra périphériques de l'Europe



Agriculture locale



Exploitation Agricampus