

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

ENTRÉE

Bar à salades variées 


Bar à salades variées 


Bar à salades variées 


Bar à salades variées 


Assortiment de
charcuterie


PLAT

Poulet rôti aux
herbes 

Filet mignon de
porc 


Paupiettes de veau 

Dos de colin à la
crème de moutarde
à l'ancienne 


Brochette marinée 

Frites de pommes
de terre


Lentilles dijonnaise 


Printanière de
légumes 

Purée de légumes


Brocolis et chou
romanesco en gratin 

DESSERT


Yaourt aromatisé 

Petit suisse nature 

Fromage à la
coupe

Fromage
blanc 

Yaourt 

Fruits de saison 


Compote de fruits

Île flottante

Pâtisserie

Fruits de saison

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



Origine France



Spécialité du chef



Pêche durable



Global Good Agriculture Practices



Région ultra périphériques de l'Europe

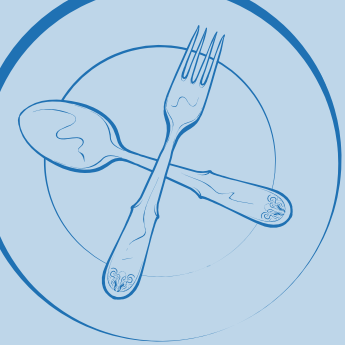


Agriculture locale



Exploitation Agricampus

Menus sous réserve d'approvisionnement



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

LUNDI

Beignet

MARDI

Fruit

MERCREDI

JEUDI

Cookie

DÎNER

Soupe de légumes

Cordon bleu carbonara
Poêlée de légumes et
petit épeautre

Crème caramel
Biscuit

Sardine à l'huile

Steack haché
Rosti de légumes

Liégeois café ou
chocolat
Biscuit

Salade de pommes de
terre et thon

Feuilleté au poulet
Haricots verts

Fromage blanc aux
fruits
Paris Brest

Soupe potimaron
carottes

Chou farci
Riz pilaf

Yaourt pâtissier
Biscuit

Tous les jours

Bar à salades variées ou salade verte à volonté

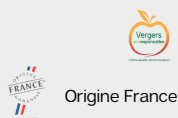
Pains



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



LA LÉGENDE



Origine France



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Pêche durable



Global Good Agriculture Practices



Indication géographique protégée



Région ultra périphériques de l'Europe



Agriculture biologique



Race à viande



Fait maison



AOP



Agriculture locale



Exploitation Agricampus