



# Menus Institution Saint Grégoire

Semaine du 08 au 12 janvier 2018




## LUNDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Salade verte, maïs et emmental
- A
- E Salade de pépinettes aux légumes croquants
- F
- F Chou blanc et noisettes
- S
- S Macédoine de légumes
- A Maquereau à la moutarde

### PLATS PRINCIPAUX

- F Sot l'y laisse de dinde aux quatre épices 
- S
- S Petits pois
- S
- S Haricots beurre basquaise

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS

- F Duo de fromage blanc et pêche
- A
- E Gâteau de semoule
- F
- E Petit pot de crème au chocolat
- F
- S Galette des rois
- F
- F Fruits de saison



## MARDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Céleri rave sauce cocktail
- F
- F Salade strasbourgeoise
- F
- F Chiffonnade d'endives aux pommes
- F
- F Champignons à la grecque
- F
- F Cake au fromage et olives

### PLATS PRINCIPAUX

- F Jambon grillé sauce madère
- F
- F Poisson frais du marché sauce verdurette
- F
- E Coquillettes

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS

- A Mousse à la framboise
- F
- F Salade de fruits
- F
- F Ile flottante
- E
- F Chou chantilly à la nougatine
- F
- F Fruits de saison



## MERCREDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Poireaux vinaigrette
- F
- F Feuilles de chêne, croûtons et olives
- A
- F Betteraves vinaigrette
- F
- F Salade norvégienne
- S
- F Rillettes de porc

### PLATS PRINCIPAUX

- F Wrap poulet-crudités
- F
- F Chou romanesco
- F
- F Frites

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS

- A Compote pomme-fraise
- A
- F Crumble aux fruits
- F
- E Brownies
- F
- F Crème catalane
- F
- F Fruits de saison



## JEUDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Crème de courgettes et vache qui rit
- F
- F Avocat mayonnaise
- F
- F Salade d'œufs et surimi
- F
- E Laitue au comté et raisins
- F
- F Salade de pommes de terre

### PLATS PRINCIPAUX

- F Petit salé 
- F
- F Carottes au jus
- F
- F Lentilles

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS

- A Mousse capuccino
- A
- F Entremets aux spéculoos
- F
- F Meringue
- F
- F Gâteau au yaourt
- F
- F Fruits de saison




## VENDREDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- A Salade de cœurs de palmier
- F
- F Taboulé
- E
- S Feuilleté au fromage
- S
- F Chiffonnade de salade au thon et maïs
- F
- S Bulots mayonnaise

### PLATS PRINCIPAUX

- S Dos de cabillaud à la normande
- S
- F Poulet rôti 
- F
- F Ecrasée de pommes de terre

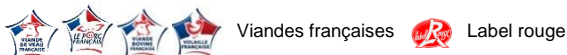
### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS


- F Tarte au chocolat
- S
- A Compote pomme-poire
- A
- F Crème brûlée
- S
- F Pain perdu et confiture
- F
- F Fruits de saison

Légende :



Viandes françaises  Label rouge

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

 Restauval vous conseille un repas équilibré



RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

F : frais / E : épicerie / S : surgelés / A : appertisé