

Menus Institution Saint Grégoire

Semaine du 15 au 19 janvier 2018




LUNDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Crème de potiron
- A Salade de cœurs de palmier
- F Œuf dur mayonnaise
- F Feuilles de chêne, jambon de dinde et fromage
- E Pennes au salami

PLATS PRINCIPAUX

- F Escalope de volaille à la texane 
- F Flan de légumes
- S Brocolis

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F S Tarte alsacienne
- F E Gratin de fruits
- F E Crème à la vanille
- A Compote pomme-fraise
- F Fruits de saison




MARDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- S Chou-fleur vinaigrette
- F Salade d'endives au bleu
- F Céleri rémoulade
- E S Salade de boulgour au surimi
- F Terrine de campagne

PLATS PRINCIPAUX

- F S Hachis Parmentier 
- S Thon en piperade
- F Salade verte

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F E Tiramisu
- F A Salade de fruits
- F Moelleux aux pommes
- F A Compote pomme-ananas
- F Fruits de saison



MERCREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F S Quiche lorraine
- E F Salade de quinoa et thon
- F Salade de champignons
- F Salade à la féta et olives
- F Salade de carottes

PLATS PRINCIPAUX

- F Travers de porc tex-mex
- E Cœur de blé
- F Endives braisées

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F Kiwi au coulis de fruits exotiques
- F E Profiteroles au chocolat
- F Panna cotta
- F Banane au caramel beurre salé
- F Fruits de saison



JEUDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Potage de brocolis et Kiri
- F Emincé de fenouil au citron
- E Rillettes de maquereau
- F E Tagliatelles aux légumes
- F Concombre à la crème

PLATS PRINCIPAUX

- S Steak de soja végétarien
- S Flageolets
- F Carottes persillées

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F Mousse au café
- F Mirabelles au sirop
- F Muffin aux pépites de chocolat
- F E Tapioca au lait
- F Fruits de saison



VENDREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Salade d'endives au jambon
- F Betteraves au vinaigre balsamique
- F Crêpe au fromage
- F A Salade de pommes de terre au thon
- F Pomelos cocktail

PLATS PRINCIPAUX

- F Merguez
- S Merlu à la niçoise
- E Semoule

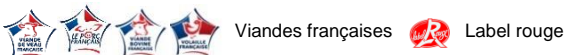
FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F A Rocher coco
- F Poire cuite à la cannelle
- S E Palmier feuilleté
- F E Entremets à la vanille
- F Fruits de saison

Légende :



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

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 Internauts - 37210 Rochecorbon