

Menus Institution Saint Grégoire

Semaine du 22 au 26 janvier 2018



LUNDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- S Crème de petits pois au lard
- F Terrine de la mer sauce ciboulette
- EF Salade de riz niçoise
- A Laitue, emmental et haricots verts
- F Œuf mimosa

PLATS PRINCIPAUX

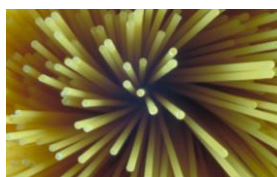
- F Emincé de porc
- S Haricots verts persillés
- F Chou braisé

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- A Abricots au sirop
- F S Tarte aux poires et chocolat
- F Semoule au caramel
- F Fromage blanc au coulis
- F Fruits de saison



MARDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Potage de tomate
- F Concombre vinaigrette
- F Rillettes de poisson
- E Salade de quinoa et lardons
- F Endives au bleu et noix

PLATS PRINCIPAUX

- S Bolognaise de bœuf
- F Garniture aux deux saumons
- E Spaghettis

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F Millefeuille
- F Faisselle
- F Pêche façon Melba
- F Gratin de pommes
- F Fruits de saison



MERCREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Chou-fleur vinaigrette
- F Salade de céleri branche, pommes et amandes
- F Salade coleslaw
- F Salade de haricots blancs, carottes et jambon
- F Pâté de foie

PLATS PRINCIPAUX

- F Hamburger
- F Frites
- F Côtes de blettes persillées

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F Compote de pommes
- E Mousse vanille-chocolat
- F Brioche façon pain perdu
- F Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche
- F Fruits de saison



JEUDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Salade de foies de volaille
- S Salade d'avocat cocktail
- S Croq salade sombrero
- F Carottes au citron
- F Taboulé

PLATS PRINCIPAUX

- F Sauté de veau Marengo
- F Petits pois
- S Julienne de légumes

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F Pruneaux au thé
- F Crème caramel
- F Cookie
- F Ile flottante
- F Fruits de saison

Les Antilles



VENDREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- S Accras de morue
- S Pamplemousse cocktail de crevettes
- F Salade de boudin noir antillais
- S Salade de riz créole
- F Salade d'épis de maïs, haricots rouges et poivrons

PLATS PRINCIPAUX

- F Emincé de dinde au citron vert confit
- E Purée de patate douce
- F Gratin de christophines

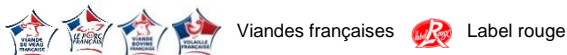
FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- A Soupe de fruits exotiques et gingembre
- F Flan antillais
- FE Moelleux aux ananas caramélisés
- F Banane confite aux épices
- 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



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

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