



Menus Institution Saint Grégoire

Semaine du 29 janvier au 02 février 2018

Chandeleur



LUNDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Potage Saint Germain (pois cassés)
- F Œuf dur sauce cocktail
- F Salade de chou vert et chèvre
- F Céleri rave à la graine de moutarde
- F Salade italienne

PLATS PRINCIPAUX

- F Poulet rôti
- S Purée de brocolis
- S Haricots plats

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F E Flan pâtissier
- F E Gratin de fruits
- F E Entremets praliné
- A Compote de pommes
- F Fruits de saison



MARDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Carottes râpées vinaigrette
- F Rillettes
- F E Boulgour en salade
- F Salade de mâche et emmental
- S Chou-fleur vinaigrette

PLATS PRINCIPAUX

- F Tartiflette
- F Poisson frais du marché
- F Mesclun de salade

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- S F Mousse au chocolat blanc
- A Mirabelles au sirop
- F E Crème brûlée
- F S Tarte aux myrtilles
- F Fruits de saison



MERCREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F S Tarte au fromage
- F Radis blanc rémoulade
- F Salade alsacienne (blé, cervelas, cornichon)
- F Poireaux vinaigrette
- F Avocat sauce mayonnaise

PLATS PRINCIPAUX

- F Pain pita garni à la dinde marinée kebab
- S Poivrons sautés
- F Pommes de terre sautées

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F S Smoothie aux fruits rouges
- F A Clafoutis aux pêches
- F Crème caramel
- A Compote de fruits
- F Fruits de saison



JEUDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Chou blanc mariné
- E F Salade de lentilles au confit de canard
- F Concombre à la crème
- F Salami
- F A Salade d'endives au thon

PLATS PRINCIPAUX

- S Steak haché sauce au poivre
- S F Dos de merlu au beurre d'orange
- F Flan de légumes

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F E Panna cotta
- A Compote pomme-vanille
- F S Apple strudel
- F E Mousse au caramel et poire
- F Fruits de saison



VENDREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Potage de légumes
- F Salade aux croûtons et chèvre
- F Salade de gésiers confits
- F Emincé de chou chinois et surimi
- F S Terrine de légumes cocktail

PLATS PRINCIPAUX

- S F Galette complète
- F Céréales gourmandes
- F Salade verte

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F E Riz au lait
- A Compote tous fruits
- F E Pot de crème
- F E Moelleux au chocolat
- 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 Internauts - 37210 Rochecorbon