



Menus Institution Saint Grégoire

Semaine du 19 au 23 février 2018

TEMPS DE CARÊME



LUNDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Salade grecque (olives et féta)
- E Salade de pépinettes au thon
- F Laitue, tomates, croûtons et emmental
- F Betteraves vinaigrette
- E Sardines à l'huile

PLATS PRINCIPAUX

- F Cuisse de pintade rôtie aux épices douces
- S Haricots beurre
- F Carottes braisées

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- E Roulé à la confiture de fraise
- F Semoule au lait
- A Abricots au miel
- F Tourteau du fromager
- F Fruits de saison



MARDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Crème de céleri
- F Radis beurre
- E Salade de tagliatelles, saumon fumé et surimi
- F Concombre à la crème
- F Œuf vinaigrette

PLATS PRINCIPAUX

- F Poisson frais du marché
- F S Hachis Parmentier
- F Salade verte

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F Tarte Tatin
- F Ile flottante
- A Compote pomme-banane
- E Mousse au chocolat
- F Fruits de saison



MERCREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Carottes râpées vinaigrette
- S Macédoine de légumes
- F Salade verte, croûtons et gouda
- F Salade strasbourgeoise
- F S Pissaladière

PLATS PRINCIPAUX

- F S Panini jambon-emmental
- S Salsifis
- E Frites

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- S F Crêpe fourrée aux pommes
- F Fromage blanc au miel
- F Entremets à la vanille
- F E Crumble aux fruits
- F Fruits de saison



JEUDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- E F Salade du Maghreb
- F Champignons à la grecque
- F Salade de céleri rave et tomates
- A Émietté de maquereau sauce tartare
- F Salade de surimi

PLATS PRINCIPAUX

- F Choucroute
- F Chou à choucroute
- F Pommes de terre

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F S Mousse au caramel
- A Quetsches au sirop
- F E Cookie
- A Compote tous fruits
- F Fruits de saison



VENDREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- E Salade de lentilles
- E Velouté à la tomate
- F Salade composée
- F A Laitue au maïs, radis et noisettes
- F Assiette de charcuterie

PLATS PRINCIPAUX

- F Sauté de volaille au lait de coco
- F Colin au beurre blanc
- E Semoule

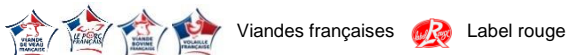
FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- E F Panna cotta
- E F Entremets praliné
- A Soupe de fruits exotiques
- S Gaufre
- 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