

# Menus Institution Saint Grégoire



Semaine du 12 au 16 mars 2018

TEMPS DE CARÊME






## LUNDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- S Haricots verts vinaigrette
- F  Salade de fenouil
- F  Bâtonnets de crudités sauce tartare
- E Salade de pâtes au saumon fumé
- S Crêpe au fromage


### PLATS PRINCIPAUX

- F  Rôti de boeuf sauce échalote 
- S  Chou-fleur en gratin
- F Rutabaga caramélisé

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages


### DESSERTS

- E Mousse au caramel
- S  Donut's
- E Entremets praliné
- A Compote pomme-poire
- F Fruits de saison





## MARDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Carottes râpées vinaigrette
- F Laitue, cœurs de palmier et tomates
- F  Velouté de légumes
- E Quinoa au surimi
- F Œuf mimosa


### PLATS PRINCIPAUX

- F  Poulet rôti 
- F S Dos de merlu à la basquaise
- F  Frites

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages


### DESSERTS

- F Crème renversée
- F Forêt noire
- A Pêche au sirop et coulis de fruits
- F Fromage blanc et crème de marrons
- F  Fruits de saison







## MERCREDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F  Poireaux mimosa
- F Avocat mayonnaise
- F Scarole, croûtons, comté et petits pois
- F Salade de riz niçoise
- S Mousse de poisson sur toast


### PLATS PRINCIPAUX

- F  Sauté de porc charcutière 
- E  Lentilles
- S  Duo de céleri et fèves

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

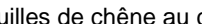
### DESSERTS

- F Flan pâtissier
- A Abricots façon Melba
- F  Salade de fruits
- S Palmier
- F Fruits de saison



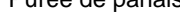



## JEUDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Concombre à la crème
- F Bouillon chinois et soja
- F  Feuilles de chêne au chèvre
- F Salade de pommes de terre
- S Friand au fromage


### PLATS PRINCIPAUX

- F  Rôti de dinde aux champignons 
- F  Purée de panais
- S  Petits pois, lardons et oignons

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

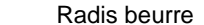
### DESSERTS

- E  Muffin aux pépites de chocolat
- F Salade de fruits
- E Entremets à la pistache
- F Yaourt aux fruits
- F Fruits de saison



## VENDREDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Betteraves et pomme Granny
- F  Radis beurre
- F Salade de chou blanc
- E Salade de blé au thon
- F Terrine de la mer


### PLATS PRINCIPAUX

- S Kefta végétariennes
- F Lieu gratiné aux fruits de mer
- E  Spaghettis

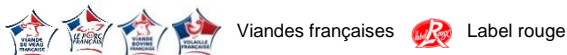
### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS


- E Pruneaux au sirop
- F Chou à la vanille
- A  Compote pomme-framboise
- F Riz au lait
- 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 Internautes - 37210 Rochecorbon