

Menus Institution Saint Grégoire

Semaine du 19 au 23 mars 2018

TEMPS DE CARÊME



LUNDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- E Salade de boulgour
- F Batavia, tomates et féta
- E Potage au brocolis
au fromage frais
- F Champignons à la crème
- F Œuf sauce cocktail

PLATS PRINCIPAUX

- F Tajine d'agneau
aux légumes secs
- F Légumes tajine
- F Purée de carottes

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- E Fondant au chocolat
- F Crème catalane
- A Mirabelles au sirop
- S Crumble aux fruits rouges
- F Fruits de saison



MARDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Céleri sauce tartare
- E Salade de lentilles
- E Salade verte aux olives et surimi
- F Poireaux mimosa
- A Mousse de thon

PLATS PRINCIPAUX

- S Lapin au vin blanc
- F Brandade de poisson
- S Pommes de terre rissolées

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F Tarte à la noix de coco
- S Panna cotta coulis framboise
- A Compote pomme-fraise
- F Gratin de fruits
- F Fruits de saison



MERCREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- S Duo de haricots vinaigrette
- F Salade d'avocat
- S Artichaut en salade
- F Pizza reine
- F Hareng et pommes de terre

PLATS PRINCIPAUX

- S Lasagnes à la bolognaise
- S Epinards au lait de coco
- F Salade verte

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F Crêpe fourrée
aux pommes et miel
- A Compote pomme-pêche
- F Crème brûlée
- E Mousse au chocolat
- F Fruits de saison



JEUDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Endives à l'emmental
et croûtons
- E Salade de pâtes
à la mozzarella
- F Betteraves râpées
- E Salade mexicaine
- S Friand

PLATS PRINCIPAUX

- F Emincé de poulet
- S Haricots espagnols
- S Poivrons braisés

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- E Charlotte poire et chocolat
- E Abricots au thé
- E Entremets aux spéculoos
- E Smoothie banane et miel
- F Fruits de saison



VENDREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Frisée aux noix et pommes
- F Radis noir vinaigrette au citron
- F Concombre vinaigrette
- E Salade de riz
- A Maquereau à la moutarde

PLATS PRINCIPAUX

- S Pané de blé, épinards
et emmental sauce tomate
- S Saumon au beurre rouge
- E Gratin de millet

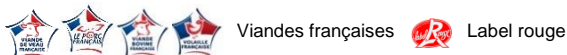
FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F Crème au pain d'épices
- S Millefeuille
- F Salade de fruits
- F Pomme au four,
confiture de myrtilles
- 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

