

Menus Institution Saint Grégoire

Semaine du 26 au 30 mars 2018

TEMPS DU CAREME

Repas de Pâques



LUNDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- E F Salade de blé aux poivrons
- E F Salade de chou rouge aux noisettes
- F Salade verte, haricots rouges, pois chiches, fêta et raisins secs
- F Œuf mayonnaise
- F Velouté de potiron

PLATS PRINCIPAUX

- S F Steak haché sauce barbecue
- S Haricots beurre
- S Choux de Bruxelles

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- S F Tarte au fromage blanc
- E F Rocher coco et crème anglaise
- A Abricots au sirop
- E F Crème pralinée
- F Fruits de saison



MARDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F E Taboulé
- F S Salade de haricots verts et noix
- F Céleri rémoulade
- F Concombre à la crème
- F S Rillettes de poisson à l'aneth

PLATS PRINCIPAUX

- F Merguez grillées
- S Cabillaud aux aromates
- E Coquillettes

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F Œufs au lait
- E F Tarte fine aux pommes
- A Compote de fruits
- A Poire au sirop
- F Fruits de saison



MERCREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Salade de tomates et mozzarella
- F Salade arlequin
- S Brocolis sauce tartare
- F Salade de laitue et lardons
- F E Cake aux olives

PLATS PRINCIPAUX

- F Escalope de dinde au bleu
- E Semoule parfumée
- F Garniture de légumes

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F E Brownies
- F Kiwi au coulis
- F Fromage blanc à la nougatine
- F E Entremets à la vanille
- F Fruits de saison



JEUDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- S F Pâté de Pâques
- S F Tête d'endives à la mousse de saumon
- S F Panier de tomate macédoine
- F Pomelos
- E F Salade de tortis au surimi

PLATS PRINCIPAUX

- F Agneau à la crème d'ail
- S Flageolets
- F Navets braisés

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F E Nid de Pâques
- F E Mousse aux deux chocolats
- A Duo de compotes de fruits
- F Fromage blanc au cœur fruits rouges
- F Fruits de saison



VENDREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

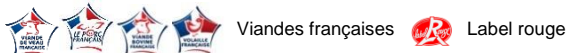
PLATS PRINCIPAUX

BOL DE RIZ

FROMAGES ET LAITAGES

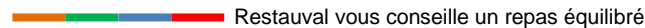
POMME

Légende :



Viandes françaises Label rouge

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



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

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