



SAINT GREGOIRE

Menus Institution Saint Grégoire – Collégiens et Personnels

Semaine du 06 au 10 juin 2022



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Concombre à la crème
- E F Salade orientale à l'ananas
- F Feuilles de chêne, cervelas et tomates
- F A Salade de cœurs de palmier
- A F Rillettes de thon

PLATS PRINCIPAUX

- F Poulet basquaise
- E Dos de colin au beurre rouge
- F Poêlée de fenouil
- E Macaronis

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- E F Chou à la chantilly vanillée
- E Mousse au chocolat douceur
- F A Pomme au four et gelée de myrtilles
- F Fromage blanc sur lit de fruits
- F Fruits de saison

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- E F Taboulé marin
- F Pastèque
- F Carottes râpées vinaigrette
- S Macédoine de légumes
- F Assiette de charcuteries

PLATS PRINCIPAUX

- S Steak haché sauce barbecue
- F Pommes de terre rissolées
- F Tomates provençales

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- E F Crème au spéculoos
- E F Fondant au chocolat
- A Compote pomme-ananas
- F E Crumble aux fruits
- F Fruits de saison

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F E Salade de pâtes au surimi
- F Salade de chèvre et noix
- F Chou rouge émincé
- F Courgettes marinées à l'huile d'olive
- F Frisée, œuf poché et lardons

PLATS PRINCIPAUX

- E S Lasagnes à la bolognaise
- S F Lasagnes de la mer
- F Méli-mélo de salade
- S Brocolis

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- F E Moelleux à l'ananas caramélisé
- F Fraises chantilly
- E F Entremets praliné
- E Ile flottante
- F Fruits de saison

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Céliéri rémoulade
- F E Laitue, croûtons et cantal
- F E Salade piémontaise
- F Betteraves vinaigrette
- F Terrine de campagne

PLATS PRINCIPAUX

- F Merguez
- S F Cabillaud sauce dieppoise
- E Semoule parfumée
- F Légumes couscous

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- ES F Tarte aux fruits
- E F Crème au chocolat
- A Compote de fruits
- F E Mousse à la noix de coco
- F Fruits de saison

Légende :



Viandes françaises Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



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

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

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