



# Menus Institution Saint Grégoire – Collégiens et Personnels

Semaine du 13 au 17 juin 2022



## LUNDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Radis beurre
- E F Salade de riz au chorizo
- F Poireaux vinaigrette
- F Tomates et thon
- F Assiette de charcuterie

### PLATS PRINCIPAUX

- F Emincé de dinde à la créole
- F Aile de raie aux câpres
- S F Flan de légumes
- F Courgettes poêlées

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS

- S F Clafoutis aux abricots
- F F Gâteau de semoule au chocolat
- F F Yaourt aux fruits
- E F Crème au caramel
- F F Fruits de saison



## MARDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Melon
- F Salade coleslaw
- F Batavia
- S au fond d'artichaut et tomates
- E A Salade de perles marines
- A Maquereau

### PLATS PRINCIPAUX

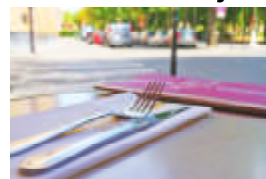
- F S Cordon bleu
- S Dorade
- en croûte d'herbes aromates
- F Salade verte
- E Coquillettes

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS

- E F Entremets au pain d'épices
- SE F Flan pâtissier
- E F Panna cotta aux fruits rouges
- A Pêche au sirop
- F Fruits de saison



## MERCREDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- E F Salade de quinoa
- F Salade de céleri branche
- F Tartare de légumes
- F Salade composée
- F Salade de chèvre chaud

### PLATS PRINCIPAUX

- F Pintade rôtie
- E Nouilles chinoises
- F Poêlée de légumes

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS

- E F Tarte Tatin
- E F Crème brûlée
- A Compote pomme-cassis
- F Salade de fruits frais
- F Fruits de saison



## JEUDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F E Salade de crozets savoyards
- F Salade de carottes, courgettes et tomme de Savoie
- F Salade de betteraves râpées et pousses d'épinard
- F Laitue, beaufort, tomates et croûtons
- F E Cake montagnard

### PLATS PRINCIPAUX

- F Tartiflette au jambon et reblochon
- F S Filet de truite au beurre blanc
- F Pommes de terre vapeur
- F Méli-mélo de salade

### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS

- F E Gâteau de Savoie
- E Mousse Mont blanc
- F E Crumble aux pommes et miel
- F F Fromage blanc au coulis de myrtilles
- F S Crème au chocolat
- E et mousseline au génépi



## VENDREDI

### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Pastèque
- E S Salade de perles aux moules
- E F Laitue, emmental et croûtons
- S F Macédoine mayonnaise
- S F Rillettes de poisson

### PLATS PRINCIPAUX

- F Suggestion du Chef
- S Poisson du jour sauce crustacés
- F Frites
- F Chou rouge braisé

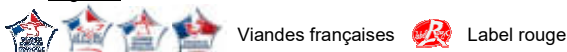
### FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

### DESSERTS

- F Fraises chantilly
- E F Mousse douceur
- S F Tarte aux poires
- A Compote de pommes
- F Fruits de saison

Légende :



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

Snacking

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