

buffet
d'entrées 

et

buffet
de desserts 

PLATS du DEJEUNER

Lundi
04 février

STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE VERT
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
GNOCCHI
poelée de légumes

Mardi
05 février

SAUTE DE PORC AUX OLIVES ET THYM FRAIS
PAVE DE MERLU SAUCE CITRON
COURGETTES SAUTEES
Blé Printannier

Mercredi
06 février

PILON DE POULET ROTI
QUICHE AUX LEGUMES
EPINARDS A LA CREME
LENTILLES

Jeudi
07 février

HOKI A L HUILE D OLIVE BASILIC ET CITRON
COUSCOUS MERGUEZ
SEMOULE VAPEUR
LEGUMES COUSCOUS CUISINES

Vendredi
08 février

CARNAVAL

CHEZ LES CH'TI

PLATS du DINER

POISSON MEUNIERE
CROQUE-MONSIEUR
PATES (TORSADES)
GRATIN DE BLETES

QUICHE AU FROMGE
CORDON BLEU
JULIENNE DE LEGUMES
PUREE GRATINEE

VOL AU VENT
ESCALOPE DE VEAU HACHE AUX CHAMPIGNONS
RIZ CREOLE
FONDUE DE POIREAUX

OMELETTE AU FROMAGE
BOLOGNESE
PATES (PENNE)
POEELE DE LEGUMES

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

CAMPUS SAINT CHRISTOPHE LA SALLE

A TOUS LES REPAS

buffet
d'entrées 

et

buffet
de desserts 

PLATS du DEJEUNER

PLATS du DINER

Lundi

11 février

Blanquette de dinde à l'ancienne

OMELETTE AUX FINES HERBES

RIZ CREOLE

COURGETTES GRATINEES

PAUPIETTE DE VEAU ET SON JUS CORSE

POISSON SAUCE TARTARE

PATES (coquillettes)

CHOU ROMANESCO

Mardi

12 février

STEAK HACHE sauce barbecue

QUICHE AU THON

POIVRONNADE

POMMES SAUTEES

CŒUR DE MERLU AU LAIT COCO

BOULETTES DE BŒUF

POEELE DE LEGUMES

SEMOULE

Mercredi

13 février

cuisse de poulet roti

colin à la normande

Blé printanier

carottes et navets glacés

SAUCISSE DE TOULOUSE

FILET DE HOKI A LA PROVENÇALE

LENTILLES

PUREE DE POTIRON

Jeudi

14 février

CALAMAR A LA ROMAINE AU CITRON

FOIE DE VEAU EN PERSILLADE

PETIT-POIS CAROTTES

ECRASEE DE POMME DE TERRE

LASAGNE BOLOGNAISE

LASAGNE AU SAUMON

POEELE DE LEGUMES

Vendredi

15 février

cordons bleus

quiche aux champignons

BROCOLIS AUX AMANDES

PATES (macaronis)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.



CAMPUS SAINT CHRISTOPHE LA SALLE

A TOUS LES REPAS

api

Conception Créative

buffet
d'entrées



et

buffet
de desserts



PLATS du DEJEUNER

PLATS du DINER

Lundi

18 février

DAUBE DE BŒUF

Filet de poisson blanc sauce homardine

*tagliatelles
carottes aux oignons*

ESCALOPE VIENNOISE

Quiche chèvre poireaux

*HARICOTS BLANCS A LA TOMATE
Haricots plats à la provençale*

Mardi

19 février

POULET TEX MEX

Calamars à l'Armoricaine

*potatoes
Salsifis sautées*

CREPE AU FROMAGE

GRATIN PARISIEN

*Macaronis
Chou-fleur à la crème*

Mercredi

20 février

COTE DE PORC

OMELETTE AU FROMAGE

*gratin d'épinards
cœur de blé*

POISSON AUX CAPRES

SAUTE DE DINDE BASQUAISE

*semoule
BLETTES*

Jeudi

21 février

quiche aux légumes

CHIPOLATTAS

*CAROTTES VICHY
FLAGEOLETS*

BURGER DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

Poisson pané sauce tartare

*Gnocchis
PIPERADE*

Vendredi

22 février

BROCHETTE DE POISSON

CHEESE BURGER

*FRITES
POIVRONNADE*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.