

# CAMPUS SAINT CHRISTOPHE LA SALLE

## A TOUS LES REPAS

buffet  
d'entrées 

et

buffet  
de desserts 

### PLATS du DEJEUNER

### PLATS du DINER

Lundi

28 septembre

blanquette de veau à l'ancienne	PAUPIETTE DE VEAU ET SON JUS CORSE
Merlu au lait coco et curry	crêpe au fromage
<i>Riz pilaf</i>	<i>coquillettes bio</i>
<i>carottes vichy</i>	<i>poelee de legumes</i>

Mardi

29 septembre

cuisse de poulet roti	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
omelette au fromage	paupiette de poisson à la tomate
<i>spaghetti</i>	<i>blé</i>
<i>ratatouille</i>	<i>DUO DE CAROTTES ET NAVETS</i>

Mercredi

30 septembre

boulettes à l'agneau aux fruits secs	cordon bleu
saumonette à l'espagnole	NUGGETS DE POISSON
<i>semoule</i>	<i>HARICOTS BLANC</i>
<i>légumes couscous</i>	<i>poelée de legumes</i>

Jeudi

01 octobre

STEAK HACHE SAUCE BARBECUE	colin à la provençale
tarte à l'oignon	SAUTE DE PORC AUX OLIVES
<i>Purée maison</i>	<i>pates (penne)</i>
<i>fondue de poireaux</i>	<i>poivronade</i>

Vendredi

02 octobre

saucisse de toulouse  
Hoki à la normande  
*POMME SAUTEES*  
*courgettes sautées*

*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.*



Bon  
Appétit



# CAMPUS SAINT CHRISTOPHE LA SALLE

A TOUS LES REPAS

buffet  
d'entrées 

et

buffet  
de desserts 

## PLATS du DEJEUNER

## PLATS du DINER

Lundi

05 octobre

pilons poulet  
OMELETTE AU FROMAGE  
*blé printanier*  
*poivronade*

rougail de saucisse  
quiche aux champignons  
*semoule*  
*BLETTES*

Mardi

06 octobre

DAUBE DE BOEUF  
colin au câpres  
*pommes au four*  
*haricots verts*

hachis parmentier  
crepe au fromage  
*gratin de courgettes*

Mercredi

07 octobre

steak haché sauce POIVRE VERT  
Calamars à l'Armoricaine  
*gratin d'épinards*  
*macaronis*

saucisse de strasbourg  
tarte chevre poireaux  
*printanière de légumes*

Jeudi

08 octobre

saumon à l'aneth  
cordon bleu  
*poelee de légumes*  
*lentilles*

filet de colin sauce hollandaise  
sauté de poulet Tandoori  
*riz bio*  
*carottes persillées*

Vendredi

09 octobre

Gratin de fruits de mer  
COTE DE PORC  
*potatoes*  
*petits pois et carottes*

*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.*

gourmand

api

conception CléAp



miam !



délicieux



# CAMPUS SAINT CHRISTOPHE LA SALLE

A TOUS LES REPAS

buffet  
d'entrées 

et

buffet  
de desserts 

## PLATS du DEJEUNER

## PLATS du DINER

Lundi

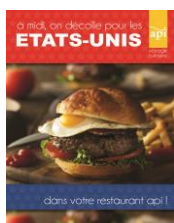
12 octobre

merguez  
hoki huile d'olive citron basilic  
*semoule*  
*legumes couscous*

nuggets de volaille  
quiche chevre tomate  
*dhal de lentilles*  
*haricots beurre*

Mardi

13 octobre



cuisse de poulet  
quiche au thon  
*purée maison*  
*tian de légumes*

tomates farcies  
poisson meuniere  
*riz créole*  
*piperade*

Mercredi

14 octobre

roti de porc sauce moutarde  
SAUMONETTE AUX CAPRES  
*pates (coudes)*  
*carottes vichy*

colombo de porc  
quiche saumon  
*blé à la tomate*  
*haricots verts*

Jeudi

15 octobre

porc au caramel  
brandade  
*riz*  
*poelee de légumes*

lasagnes bolo  
merlu à la bordelaise  
*julienne de légumes*

Vendredi

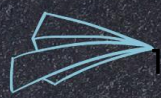
16 octobre



*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.*

api

conception Créapi



Bon  
Appétit



# CAMPUS SAINT CHRISTOPHE LA SALLE

A TOUS LES REPAS

buffet  
d'entrées 

et

buffet  
de desserts 

## PLATS du DEJEUNER

## PLATS du DINER

Lundi  
19 octobre

Steak haché sauce bearnaise  
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS  
*Frites*  
*FLAN DE COURGETTES*

lieu sauce hollandaise  
wings TEX MEX  
*PATES (TORSADES)*  
*GRATIN DE BLETTES*

Mardi  
20 octobre

porc au caramel  
PAVE DE MERLU SAUCE CITRON ESCALOPE DE VEAU HACHE AUX CHAMPIGNONS  
*poelee de légumes*  
*SEMOULE*

Mercredi  
21 octobre

HOKI A L HUILE D OLIVE BASILIC ET CITRON  
Jambon d'Auch grillé  
*poivonnade*  
*GNOCCHIS*

gratin de fruits de mer  
chipolattas  
*PATES (PENNE)*  
*VRAI*

Jeudi  
22 octobre

BOUDIN AUX POMMES  
CALAMAR A LA ROMAINE  
*carottes aux oignons*  
*purée maison*

poisson pané sauce tartare  
croque monsieur  
*blé*  
*courgettes à la tomate*

Vendredi  
23 octobre

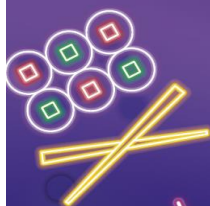
BROCHETTES DE POISSON  
PILONS DE POULETS  
*duo de haricots*  
*POMMES RISSOLEES*

*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.*

gourmand

api

conception CieApi



miam !



délicieux

