



Menus Institution Saint Grégoire

Semaine du 24 au 28 mai 2021



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Concombre à la menthe
- F Betteraves vinaigrette
- F Œuf mimosa

PLATS PRINCIPAUX

- F Omelette au fromage
- S
E Colin au beurre blanc
- F Pommes de terre sautées

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages


DESSERTS

- S
F Roulé à la framboise
- F
E Entremets au citron
- F Fruit de saison

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Salade composée
- F Salade verte, comté et tomates
- F
S Pizza au fromage

PLATS PRINCIPAUX

- F Cuisse de pintade rôtie 
- E Cœur de blé
- S Salsifis persillés

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages


DESSERTS

- S
F Tarte Bourdaloue
- F Salade de fruits frais
- F Fruits de saison

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Céleri râpé vinaigrette
- E
S Salade de boulgour aux crevettes
- F Rillettes de porc

PLATS PRINCIPAUX

- S Steak haché à l'échalote 
- S
E Aile de raie aux câpres
- S Haricots beurre
- F Flan de courgettes

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages


DESSERTS

- E
F Muffin au cœur chocolat
- E
S Crème de tapioca et fruits rouges
- F Fruits de saison

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE

- F Carottes râpées vinaigrette
- E
F Salade verte au chèvre et noix
- E
F Cake au jambon et olives

PLATS PRINCIPAUX

- F Escalope de dinde à la crème 
- S Dos de cabillaud sauce dieppoise

FROMAGES ET LAITAGES

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS

- S
F Clafoutis aux griottes
- E
F Crème à la vanille
- F Fruits de saison

Férié

Légende :



Viandes françaises  Label rouge

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



RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 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