

au Méridien

Menu du 1 au 5 juillet 2024



Familles d'aliments dans votre menu (code couleur) :

Fruit et légume
Féculent
Viande, poisson, œuf
Produit laitier
Dessert sucré



Plat végétarien

Lundi 1 juillet 2024

Buffet d'entrée

Sauté de veau marengo / Aiguillette de poulet à la crème de courgettes
Dos de cabillaud aux épices colombo et lait de coco / Escalope viennoise
Riz pilaf / Légumes piperade à l'ail / Poêlée de légumes

Salade verte - Fromage

Buffet de desserts

Mardi 2 juillet 2024

Buffet d'entrée

Couscous Royal

Brochette de dinde marinée sauce poulette / Aile de raie à la grenobloise
Semoule nature/Semoule aux raisins et aux épices douces / Légumes couscous

Printanière de légumes

Salade verte - Fromage

Buffet de desserts

Mercredi 3 juillet 2024

Buffet d'entrée

Mijoté de bœuf à la flamande / Bavette d'ail grillée sauce poivre
Filet de sole meunière au citron / Nems de volaille

Pommes frites / Haricots verts / Légumes à la mexicaine

Salade verte - Fromage

Buffet de desserts

Jeudi 4 juillet 2024

Buffet d'entrée

Spaghettis à la bolognaise / Moussaka végétarienne 

Filet mignon rôti aux herbes – Cassolette de dos de Merlu aux petits légumes

Spaghettis au fromage – Trio de petits légumes / Carottes au jus

Salade verte - Fromage

Buffet de desserts

Vendredi 5 juillet 2024

Buffet d'entrée

Paupiette de veau braisée au paprika / Tarte de brocolis au brie de Meaux

Filet de poulet à la forestière / Médaillon de Colin à la bordelaise

Purée de pommes de terre aux petits légumes – Purée de persil

Epinards à la crème

Salade verte - Fromage

Buffet de desserts

Sous réserve des cours et des livraisons

Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou traces d'allergènes, un guide est mis à disposition à l'entrée du self.

L'origine des viandes est indiquée sur le tableau blanc entre la plonge et l'entrée du self

Reims.fr