

Menu de la semaine du

01/05/2017

au

05/05/2017

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		FEUILLETE HOT DOG SALADE EGYPTIENNE BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT CHARCUTIERE PAMPLEMOUSSE	SALAMI SALADE ROMAINE CHOU BLANC AUX RAISINS	QUICHE LORRAINE
Plats protidiques		BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE	FILET DE POULET A L'ECHALOTE VF	STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE BARBECUE VBF	PORC AU JUS VPF
Accompagnements		PETITS POIS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	CAROTTES NATURE	SEMOULE DE COUSCOUS
Produits laitiers		PETITS SUISSES SUCRES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BABYBEL	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES AROMATISES
Desserts		ORANGE COMPOTE DE POIRES	COUPE LIEGEOISE VANILLE CREME DESSERT CAMEL	BEIGNET AU CHOCOLAT BANANE	COMPOTE POMME FRAMBOISE POIRE
SOIR					
Hors d'œuvre		SALADE POTAGERE	SALADE PRIMEVERE	OEUF DUR MAYONNAISE	
Plats protidiques		COLIN SAUCE AMERICAINE	VIANDE BOLOGNAISE VBF	TARTE AU FROMAGE	
Accompagnements		RIZ CREOLE	COQUILLETES	SALADE VERTE	
Produits laitiers		CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	
Desserts		POMME	ORANGE	FLAN NAPPE AU CAMEL	

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »