

Menu de la semaine du

08/05/2017

au

12/05/2017

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvres		SALADE DE PATES ET LARDONS PAMPLEMOUSSE SALADE CONCOMBRES/ CAROTTES/MAIS	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE SALADE DE CHOUX AU CURRY ROSETTE	RADIS BEURRE SALADE MEXICAINE SAUCISSON A L'AIL
Plats protidiques		JOUE DE BOEUF SAUCE TOMATE VBF	LIEU SAUCE CHORON	FILET DE POULET LABEL ROUGE AU JUS	ROTI DE PORC LR AU JUS
Accompagnements		POMMES VAPEUR	BLE CREOLE	RATATOUILLE	HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE
Produits laitiers			FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRE PETITS SUISSSES SUCRES
Desserts		MOSAIQUE DE FRUIT BISCUIT MOELLEUX AU CITRON (dessert) FLAN NAPPE AU CAMEL	ORANGE COMPOTE POMMES/CASSIS	BANANE POIRE	COMPOTE POMMES/FRAISES FLAN AROMATISE VANILLE MOUSSE CITRON
SOIR					
Hors d'œuvres		SALADE DE LENTILLES	SALADE DE RIZ AUX CREVETTES	HARICOTS VERTS A LA NORMANDE	
Plats protidiques		SAUCISSE	PORC MARENGO VPF	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	
Accompagnements		POELEE AUX NAVETS	PUREE DE CELERI	SALADE VERTE	
Produits laitiers		YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	
Desserts		POMME	GAUFRETTE AU CHOCOLAT (dessert)	COUPE LIEGEOISE VANILLE	

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. »