



Menu de la semaine du

22/05/2017

au

26/05/2017

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvres	SALADE DE POMMES DE TERRE SALADE WALDORF SALADE REUNIONNAISE	COEUR DE PALMIER ET MAIS PAMPLEMOUSSE SALADE DE BLE COTE OUEST	FRIAND AU FROMAGE SALADE CONCOMBRES/ CAROTTES/MAIS		
Plats protidiques	DINDE AU JUS	COLIN A L'OSEILLE	ALOUPETTE DE BOEUF SAUCE SOUBISE		
Accompagnements	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS		
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS CAMEMBERT YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES FROMAGE BLANC SUCRE		
Desserts	ORANGE COMPOTE POMME FRAMBOISE	COUPE LIEGEOISE VANILLE POMME	BANANE		
SOIR					
Hors d'œuvres	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE HAWAIIENNE		
Plats protidiques	MERGUEZ	FILET DE POULET VF	ESCALOPE DE PORC A LA MOUTARDE		
Accompagnements	MACARONIS	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	SEMOULE DE COUSCOUS		
Produits laitiers	MIMOLETTE	PETITS SUISSES SUCRES	BRIE		
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	PECHES AU SIROP	CREME DESSERT CAMEL		



« 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. »

