

Menu de la semaine du

29/05/2017

au

04/06/2017

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvres	FRIAND AU FROMAGE SALADE DE POMMES DE TERRE PAMPLEMOUSSE	CELERI SAUCE CREME SALADE DE PATES PRINTANIÈRE SALADE ORIENTALE	MELON HARICOTS VERTS A LA NORMANDE	SAUCISSON A L'AIL SALADE DE POMMES DE TERRE	OEUF DUR MAYONNAISE TOMATE VINAIGRETTE SALADE EGYPTIENNE
Plats protidiques	SAUCISSE	CHILI CON CARNE VBF	GARNITURE CARBONARA	FILET DE POULET MIEL ET SOJA VF	POISSON PANE + KETCHUP
Accompagnements	HARICOTS BEURRE	RIZ (CHILI)	MACARONIS	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	YAOURT AUX FRUITS PETITS SUISSES AROMATISES	CAMEMBERT	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	PETITS SUISSES AROMATISES BRIE
Desserts	POMME COUPE LIEGEOISE VANILLE	ORANGE KIWI	BANANE	BARRE BRETONNE FLAN AROMATISE CHOCOLAT	BANANE COUPE LIEGEOISE AU CAFE MOUSSE CAFE
SOIR					
Hors d'œuvres	TABOULE	SALADE ACAPULCO	SALADE DE BLE AU THON	SALADE POTAGERE	
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	CROISILLON EMMENTAL	OMELETTE AU FROMAGE	QUICHE LORRAINE	
Accompagnements	POMMES VAPEUR	JEUNES CAROTTES	LEGUMES A LA GRECQUE	SALADE VERTE	
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	SAINT PAULIN	GOUDA	PETITS SUISSES SUCRES	
Desserts	COMPOTE POMMES/BANANE	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT PRALINE	BANANE	

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. »