

Menu de la semaine du

05/06/2017

au

11/06/2017

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvres		BETTERAVES VINAIGRETTE CREPE AU FROMAGE DUO DE HARICOTS EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE SALADE DE BLE AUX OLIVES SALADE ACAPULCO	MELON SALADE DE PATES SUEDOISE	SAUCISSON A L'AIL SALADE FARANDOLE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats protidiques		BOULETTES DE BOEUF A L'ORIENTALE VBF	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE	ROUGAIL DE SAUCISSE	HOKI SAUCE AMERICAINE
Accompagnements		SEMOULE DE COUSCOUS	BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	BLE CREOLE
Produits laitiers		FROMAGE BLANC AUX FRUITS CAMEMBERT	BLEU SAINT PAULIN	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts		POMME ORANGE	KIWI	TARTE AUX POMMES BANANE	PECHE COUPE LIEGEOISE AU CAFE
SOIR					
Hors d'œuvres		CELERI VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	SALADE COLESLAW	
Plats protidiques		HACHIS DE CANARD (P. Complet)	CUISSE DE POULET A L'ECHALOTE	GALETTE JAMBON FROMAGE	
Accompagnements			TORTIS	POMMES VAPEUR	
Produits laitiers		YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE	PORT SALUT	
Desserts		COUPE LIEGEOISE VANILLE	POMME	POMME	

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. »