

Menu de la semaine du

12/06/2017

au

18/06/2017

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Hors d'œuvres</b>	SALADE CONCOMBRES/ CAROTTES/MAIS  SALADE DE PDT CHARCUTIERE  ROSETTE	CROISILLON EMMENTAL  COEUR DE PALMIER EN SALADE	PATE EN CROUTE  SALADE GRECQUE	TARTE AU FROMAGE  MELON	TOMATE VINAIGRETTE  MORTADELLE  SALADE DE CHOUX AU CURRY
<b>Plats protidiques</b>	GARNITURE CARBONARA	DINDE CITRON OLIVES	ROTI DE PORC MIEL TOMATE	BOULETTES DE VEAU SAUCE CREME	POISSON PANE + KETCHUP
<b>Accompagnements</b>	MACARONIS	CHOUX FLEURS BECHAMEL	HARICOTS BEURRE	JEUNES CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE
<b>Produits laitiers</b>	TOMME NOIRE  YAOURT AROMATISE  FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES  FROMAGE FONDU EMMENTAL	CAMEMBERT  YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSSES AROMATISES  BRIE	MIMOLETTE  YAOURT AROMATISE
<b>Desserts</b>	CREME DESSERT VANILLE  ORANGE  COMPOTE DE POMMES	NECTARINE  COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	CREME DESSERT CHOCOLAT	BANANE	NECTARINE
<b>SOIR</b>					
<b>Hors d'œuvres</b>	SALADE DE RIZ A L'INDIENNE	SALADE PRINTANIERE	SALADE PANIER DE LEGUMES	SURIMI	
<b>Plats protidiques</b>	LIEU SAUCE PROVENCALE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	RAVIOLIS (P.Complet)	OMELETTE BASQUAISE	
<b>Accompagnements</b>	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE			BLE CREOLE	
<b>Produits laitiers</b>	MINI CHEVRE	YAOURT AUX FRUITS	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE	
<b>Desserts</b>	RIZ AU LAIT	POMME	KIWI	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. »