

Menu de la semaine du

19/06/2017

au

25/06/2017

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvres	SALADE RUSSE TABOULE PAMPLEMOUSSE	ROSETTE SALADE D'ARMOR SALADE DE BOULGOUR AUX LEGUMES	SALAMI SALADE ORIENTALE CONCOMBRES A LA CREME	SALADE MARCO POLO SALADE ALSACIENNE	MELON PATE DE CAMPAGNE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	COLIN SAUCE CITRON	NORMANDIN SAUCE NICOISE	FILET DE POULET VF	JAMBON
Accompagnements	HARICOTS VERTS	RIZ CREOLE	COURGETTES	RATATOUILLE	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	TOMME BLANCHE FROMAGE FONDU	EDAM PETITS SUISSSES SUCRES FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	YAOURT AUX FRUITS MIXES CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
Desserts	NECTARINE SEMOULE AU LAIT	BISCUIT MOELLEUX AU CITRON POMME	PECHE	BANANE ROULE FRAMBOISE	CAKE AUX POMMES PECHE
SOIR					
Hors d'œuvres	COPPA	FRIAND AU FROMAGE	PAMPLEMOUSSE	TOMATE VINAIGRETTE	
Plats protidiques	SALADE PIEMONTAISE (P.Complet)	CHIPOLATAS	LASAGNES (P.Complet)	GALETTE JAMBON FROMAGE	
Accompagnements		EPINARDS BECHAMEL		BLE CREOLE	
Produits laitiers	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PORT SALUT	BLEU	PETITS SUISSSES SUCRES	
Desserts	COMPOTE POMME/FRAISE	FLAN NAPPE AU CAMEL	BANANE	COMPOTE DE POMMES	

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. »