



MENU

DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2017

Lundi 18

- Ø Tartines composées : campagnardes/marolles/thon
- Ø Sauté de veau marengo – Steak de porc Michigan -- Poisson
- Ø Purée – Lentilles
- Ø Yaourt – Fruit – Ananas en capuccino – Yaourt bio

Mardi 19

- Ø Buffet d'entrées en self-service
- Ø Paella – Chili con carne -- Poisson
- Ø Riz – Tomates provençales
- Ø Yaourt – Fruit – Tiramisu – Pomme boskoop au four

Mercredi 20

- Ø Taboulé hawaï – Salade maïs /thon
- Ø Ficelles jambon/fromage/champignons
- Ø Trio de salades
- Ø Yaourt – Fruit – Glace -- Donut

Jeudi 21

- Ø Endives noix et gouda – Betteraves mimosa -- Rosette
- Ø – Chipolatas - Palette à la diable -- Poisson
- Ø Coquillettes -- Poêlée de légumes
- Ø Yaourt – Fruit – Les crêpes à Padré – Desserts lactés variés

Vendredi 22

- Ø Sardines – Duo de terrines et crudités
- Ø Langue de bœuf – Poulet rôti -- Poisson
- Ø Pommes grenailles – Haricots verts
- Ø Yaourt – Fruit – Crème brûlée