

Menus de la semaine

28/05/2018

au

03/06/2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Hors d'œuvre	ROSETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE DE TOMATE	SALADE DE POMMES DE TERRE
Plats protidiques	MERGUEZ	BOULETTES DE BŒUF EN SAUCE	NUGGETS DE POISSON	COUSCOUS POULET ET SES LEGUMES	VIANDE BOLOGNAISE VBF
Accompagnements	COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	COQUILLETES
Légumes	RIZ PILAF				
Desserts	ORANGE FLAN AU CHOCOLAT	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	FLAN NAPPE AU CAMEL	COMPOTE POMME/FRAISE

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. »