

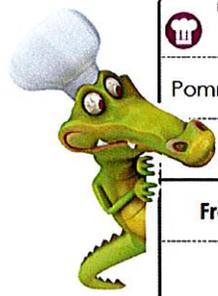


NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

Menus à nous retourner avant le 30 mars 2018

SEMAINE DU 7 au 13 MAI 2018

	LUNDI 7-mai	MARDI 8-mai	MERCREDI 9-mai	JEUDI 10-mai	VENDREDI 11-mai
 Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)			 Tomates et concombres en dés		 Macédoine mayonnaise +
 Carottes râpées vinaigrette  +			 Pomme de terre en salade		 Chou-fleur sauce moutarde
 Lentilles vinaigrette			 Betteraves vinaigrette		 Betteraves vinaigrette
 Emincé de poulet à la catalane (tomate, oignons, ail) +			 Boulettes de bœuf sauce curry		 Quenelles de brochet sauce à l'oseille +
Omelette			Accras de morue sauce aioli		Cordon bleu de volaille
Haché de veau			Poisson pané		Poisson pané
 Haricots beurre à la tomate			Semoule		 Purée d'épinards +
Pommes de terre sautées +			Courgettes		Farfalle
Purée			Haricots verts		Haricots verts
Fromage bûchette +			Petit suisse aromatisé		Fondu Président +
Yaourt sucré			 Camembert		Petit moulé nature
Fruit +			Chou vanille		Compote de pomme +
Crème dessert praliné			Fruit		Yaourt aromatisé



 Cuisiné maison  Légume frais Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 viande bovine d'origine française  Nouveauté * Plat contenant du porc  Provenance locale