

NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

Menus à retourner avant le VENDREDI 26 JANVIER 2018

SEMAINE DU 2 AU 8 AVRIL 2018

LUNDI

2-avr

MARDI

3-avr

MERCREDI

4-avr













MANGER MIEUX

5-avr

VENDREDI

6-avr



 <u>Tomate entière</u>	X					 <u>Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)</u> 	
Pâté de foie* (à couper par vos soins°)						 Sausisson à l'ail fumé*	X
 Lentilles vinaigrette					Crêpe au fromage	Crêpe au fromage	
 <u>Lasagnes bolognaises (plat complet)</u>	X				 <u>Rôti de porc à la diable*</u>	 <u>Cœur de colin crème de curry</u>	X
Haché de veau					 Emincé de bœuf mironton (sauce aux cornichons) 	Moussaka	
Omelette					Poisson pané		
Cordon bleu de volaille					Omelette	Omelette	
Torti					<u>Carottes</u>	<u>Courgettes</u>	
Chou-fleur					Blé	Riz	X
Carottes					Purée	Purée	
<u>Petit moulé nature</u>					 <u>Camember</u>	<u>Pointe de Brie</u>	
Petit suisse sucré	X				Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	X
<u>Pomme</u>	X				 <u>Petit pot de riz au lait</u>	<u>Banane</u>	X
Gélinfié chocolat					Céleri rémoulade et kiwi	Compote de pommes	



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