









L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 20	TYPE	PLAT
Lundi 13 Mai 2019 	DEJEUNER 	Salade de concombres Macaronis à la bolognaise Nuggets de blé* Macaronis au fromages Emmental Kiwi Régional Flûte BIO
Mardi 14 Mai 2019 	DEJEUNER 	Salade de tomate à la mozzarella Filet de poulet coco Filet de poisson coco* Duo de chou romanesco Tartelette au chocolat et à la noisette Compote pomme Flûte BIO
Mercredi 15 Mai 2019	DEJEUNER  GOUTER	Radis au beurre Blanquette de veau à l'ancienne Poisson pané* Semoule au beurre Yaourt aromatisé Flûte BIO Compote à boire Boudoir
Jeudi 16 Mai 2019 	DEJEUNER 	Macedoine de légumes à la mayonnaise Dos de colin meunière Chou fleur braisé Vache qui rit fraises Flûte BIO
Vendredi 17 Mai 2019	DEJEUNER 	Carottes râpées BIO Kefta d agneau à l orientale Paupiette du pêcheur* Purée de haricots vert mozzarella Yaourt Flûte BIO

Aide UE à destination des écoles

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel, des modifications peuvent être effectuées

Nouvelle recette

Sauce coco: carottes,persil,crème,oignons,lait de coco,farine,sel;fond brun,curry,raisin,vin blanc



*Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
Des modifications peuvent être effectuées.