





L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 22



JOUR	DEJEUNER
lundi 29 mai 2017	 <p>Segments de pamplemousse Brandade de morue Edam Fruit de saison</p>
mardi 30 mai 2017	<p>Rosette cornichon Steak haché à la crème de vache qui rit Coquillettes au beurre Fromage blanc aromatisé</p>
mercredi 31 mai 2017	 <p>Salade de tomates Fricassée de poulet aux champignons Torti au curcuma Six de Savoie Crème au chocolat</p>
Menu bas carbone jeudi 1 juin 2017	  <p>Salade de pommes de terre de Normandie Omelette fraîche BIO de Bretagne Carottes fraîches persillées des Landes Yaourt aromatisé BIO de Toulouse Fruit de saison régional du Tarn et Garonne</p> 
vendredi 2 juin 2017	 <p>Carottes râpées Goulash de bœuf Pommes vapeur persillées Beignet au chocolat</p>

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



Composition des recettes (principaux ingrédients)
goulash : vin rouge, sauce tomate, olives, légumes ratatouille