

A table !

Cuisine Centrale – LE THILLAY

Semaine du 4 au 8 septembre 2017

LUNDI

Melon

Steak haché sauce

ketchup 

Frites

Yaourt nature 

Mousse au chocolat

Goûter

Croissant

Fruit

MARDI

Tartare de tomates à l'échalote

Lasagnes de saumon

Salade verte 

Kiri

Fruit

Goûter

Cake au citron

Laitage

MERCREDI

Pizza

Sauté de porc au lait de coco 

Courgettes sautées 

Carré de l'Est

Salade de fruits frais

Goûter

Pain et barre chocolatée

Jus de fruit

JEUDI

Pastèque

Boulettes d'agneau aux abricots secs 

Boullgour 

Fromage blanc

Clafoutis

Goûter

Pain beurre confiture

Lait

VENDREDI

Rosette cornichons

Pané de hoki

Purée de légumes

Saint Moret

Fruit 

Goûter

Moelleux au chocolat

Fruit



Préparation élaborée par le Chef



Viande bovine française



Produit issu de l'Agriculture biologique



Produit issu d'une production locale située à moins de 200kms (IDF et départements limitrophes)



Toutes les crudités proposées en hors d'œuvre sont réalisées sur place à partir de produits frais bruts de saison



GERES RESTAURATION
Restaurateur de l'Enseignement, de l'Entreprise, de la Santé