

A table !


Cuisine Centrale – LE THILLAY

Semaine du 11 au 15 septembre 2017

LUNDI

Concombre féta 

Rôti de bœuf sauce

béarnaise 

Potatoes

Tartare


Crème vanille


Goûter

Céréales

Fromage blanc

MARDI

Chou rouge aux
pommes 

Escalope de dinde à la
crème 

Tortis au beurre

Fromage

Fruit

Goûter

Pain beurre fromage

Jus de fruit

MERCREDI

Carottes râpées au
citron 

Palette à la diable

Pommes de terre

Yaourt aux fruits

Brownie au chocolat

Goûter

Gâteau au yaourt

Coupelle de fruits

JEUDI

Pâté de foie

Cuisse de poulet

Haricots verts 

Edam

Fruit

Goûter

Pain et barre
chocolatée

Jus d'ananas

VENDREDI

Tomates au thon

Colin à la niçoise
Riz aux petits légumes

Yaourt aromatisé

Fruit 

Goûter

Madeleines

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



GERESRESTAURATION
Restaurateur de l'Enseignement, de l'Entreprise, de la Santé