

# 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



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