

A table !

Cuisine Centrale – LE THILLAY

Semaine du 18 au 22 septembre 2017

LUNDI

Céleri rémoulade 

Steak haché sauce

poivre 

Frites

Yaourt aromatisé

Glace

Goûter

Viennoiserie

Fruit

MARDI

Courgettes vinaigrette

Filet de hoki sauce

citron 

Purée de carottes 

Fromage blanc

Eclair au chocolat


Goûter

Pain de campagne et
fromage

Jus de pomme

MERCREDI

Œufs mayonnaise

Rôti de porc à la
moutarde 

Macaronis

Camembert

Fruit 

Goûter

Biscuit

Laitage

JEUDI

Repas à thème




Goûter

Roulé confiture maison

Fruit

VENDREDI

Rillettes de thon

Blanquette de veau 

Riz créole

Bûchette chèvre

Fruit 

Goûter

Pâtisserie

Compote



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