


A table !

Cuisine Centrale – LE THILLAY

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

LUNDI

Quiche au fromage

Rôti de dinde aux champignons 

Duo de haricots

Cantafras


Fruit 

Goûter

Gaufre

Yaourt aromatisé

MARDI

Duo de carottes et chou blanc 

Dos de merlu au beurre blanc 

Blé aux petits légumes

Brie

Tarte aux pommes


Goûter

Brioche

Fruit

MERCREDI

Salade de riz 

Escalope de poulet sauce provençale 

Ratatouille

Petit moulé

Fruit

Goûter

Pain et fromage

Jus d'orange

JEUDI

Betteraves râpées 

Hachis parmentier 

Salade verte

Samos

Liégeois vanille

Goûter

Gâteau aux amandes

Fruit

VENDREDI

Salade de mâche au maïs

Pané de colin sauce ketchup

Poêlée de légumes

Saint Nectaire

Fruit 

Goûter

Pain et barre chocolatée

Laitage



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