

A table !

Cuisine Centrale – LE THILLAY

Semaine du 2 au 6 octobre 2017

LUNDI

Œufs mayonnaise

Raviolis

Salade verte

Yaourt aux fruits

Fruit

Goûter

Céréales

Fromage blanc

MARDI

Tomates au basilic

Côte de porc sauce
charcutière

Lentilles

Tartare ail et fines
herbes

Pêches au sirop

Goûter

Pain et barre
chocolatée

Fruit

MERCREDI

Céleri rave

Bœuf aux oignons

Carottes Vichy

Bûchette chèvre

Chou à la crème

Goûter

Pain et fromage

Jus d'orange

JEUDI

Salade verte au surimi

Cordon bleu

Coquillettes

Fromage blanc

Fruit

Goûter

Gâteau au chocolat

Compote

VENDREDI

Pâté de campagne

Pépites de poisson aux
épinards

Purée de pommes de
terre

Samos

Banane

Goûter

Tarte aux fruits

Petits suisses



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