



# Bon appétit !

Cuisine Centrale – LE THILLAY

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

## LUNDI

Carottes râpées  
vinaigrette 

Pilons de poulet au  
paprika   
Pommes noisette


Gouda  
Kiwi

### Goûter

Pain beurre confiture  
Jus de fruit

## MARDI

Pizza


Colin meunière  
Gratin de chou-fleur et  
brocolis 


Yaourt nature  
Salade de fruits frais

### Goûter

Feuilleté aux pommes  
Fruit

## MERCREDI

Salade composée aux  
asperges 

Saucisse de Toulouse  
Purée de potirons 

Petit moulé  
Gâteau au yaourt

### Goûter

Pain et pâte à tartiner  
Lait

## JEUDI

Salade composée 

Pot au feu  

Petits suisses aux fruits  
Compote pomme fraise

### Goûter

Biscuit  
Fromage blanc

## VENDREDI

Salami

Roussette aux câpres  


Riz basmati

Mimolette  
Fruit 

### Goûter

Gâteau  
Salade de fruits



Préparation élaborée par le Chef



Viande bovine française



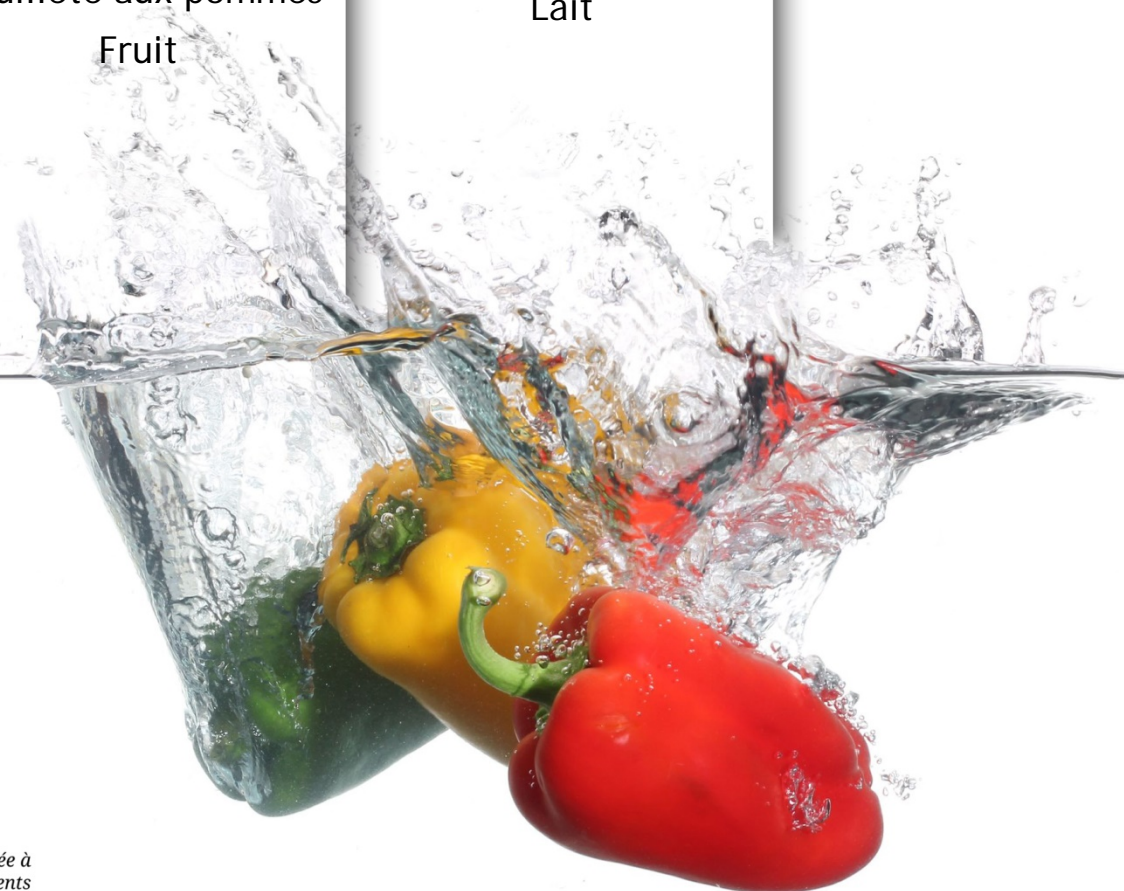
Produit issu de l'Agriculture biologique



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