

# A table !

Ecole Privée *SAINTE SUZANNE* - Orsay

Semaine du 24 au 28 avril 2017

## LUNDI

Céleri rémoulade  
Radis croq'au sel

Rôti de bœuf sauce  
poivre   
Lentilles  
Carottes Vichy

Fromage ou Petits  
suisses

Madeleines ou Fruit

## MARDI

Concombres sauce  
bulgare

Salade verte aux  
croûtons

Emincé de volaille aux  
champignons 

Pommes au four  
Tomates rôties

Tomme blanche ou  
Yaourt

Entremet chocolat ou  
Fruit 

## MERCREDI

Site fermé

## JEUDI

Avocat vinaigrette  
Cœurs de palmier en  
salade

Boulettes d'agneau à  
l'orientale  
Semoule  
Légumes couscous

Fromage ou Yaourt aux  
fruits

Clafoutis aux cerises  
ou Fruit

## VENDREDI

Pastèque  
Melon jaune

Blanquette de la mer  
  
Riz aux petits légumes

Fromage ou Fromage  
blanc

Gaufre ou 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