



# J.M. RESTAURATION

Restauration Collective d'Entreprise et Scolaire - Traiteur














Tél. : 05.49.82.39.65 ou 05.49.82.39.68 (cuisine)

## François d'Assise

### MENU

### PRIMAIRES

Menu de la Semaine du 5 au 9 Février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b> 	<i>Mini Pizza</i>  <i>Céleri Rémoulade</i> 	 <i>Salade Iceberg aux Crudités</i>   <i>Saucisson Sec</i>   <i>Carottes Râpées</i> 		 <i>Col Slow</i>    <i>Concombres à la Crème</i>    <i>Betterave Crue aux Pommés</i> 	 <i>Salade d'Endives, Tomates et Maïs</i>    <i>Salade de Tomates aux Œufs</i>    <i>Avocat Mayonnaise</i>
 <b>Plat Principal</b>	<i>Filet de Dinde Jus d'Échalotes Écrémé</i> 	<i>Jambon Grillé</i> 		<i>Poulet Rôti</i> 	<i>Couscous de la Mer</i> 
<b>Légume (s)</b> 	<i>Haricots Beurre</i>	 <i>Mogettes</i> 		<i>Coquillettes</i>	<i>Légumes, Semoule</i> 
	<i>Yaourt Aromatisé</i>	<i>Petit Suisse</i>			<i>Fromage</i>
 <b>Dessert</b>	 <i>Fruit</i>	<i>Petit Gâteau</i>		<i>Crème Dessert Chocolat</i>	<i>Compote</i>

Même collective, la cuisine doit rester Authentique et Respectueuse de celui qui la consomme



Plat Cuisiné Maison



Fruits et Légumes Frais

**sauf mention contraire**

*Bon Appétit !*