




























J.M. RESTAURATION

Restauration Collective d'Enteprise et Scolaire - Traiteur

Tél. : 05.49.82.39.65 ou 05.49.82.39.68 (cuisine)

François d'Assise MENU PRIMAIRE

Menu de la Semaine du 26 Février au 2 Mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées 	<i>Mini Quiche Lorraine</i> <i>Salade de Tomate au Concombre</i>  	<i>Taboulé</i>  <i>Rillettes</i> <i>Céleri Rémoulade</i> 		 <i>Carottes Râpées</i>  <i>Œuf Dur Mayonnaise</i>  <i>Salade Lyonnaise</i> 	 <i>Salade Colorée</i>  <i>Macédoine Mayonnaise</i>  <i>Betteraves Vinaigrette</i> 
Plat Principal 	<i>Brochette de Dinde, sauce Tomate Basilic</i> 	<i>Jambon Grillé</i> 		<i>Sauté de Bœuf</i> 	<i>Pavé de Colin Beurre Nantais</i> 
Légume (s) 	<i>Haricots Verts</i>	<i>Petits Pois Carottes</i>		 <i>Pommes de Terre Vapeur</i> 	<i>Riz aux Petits Légumes</i> 
	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>		<i>Yaourt Aromatisé</i>	
Dessert 	 <i>Fruit</i>	<i>Novly Chocolat</i>		<i>Petit Gâteau</i>	<i>Fromage Blanc aux Fruits</i>

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



sauf mention contraire

 Plat Cuisiné Maison
 Fruits et Légumes Frais

Bon Appétit !