

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 de la Semaine du 6 au 10 Mars 2017

MENU PRIMAIRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées 	<i>Beurre de Sardines</i>  <i>Mini Pizza</i>	<i>Pâté de Foie</i>  <i>Avocat</i> <i>Betteraves Vinaigrette</i> 		 <i>Carottes Râpées</i>  <i>Salade de Choux aux Lardons</i>  <i>Œuf Dur Mayonnaise</i>	 <i>Salade Colorée</i>  <i>Macédoine Mayonnaise</i>  <i>Pamplemousse</i>
Plat Principal 	<i>Jambon Braisé Madère</i> 	<i>Paupiette de Dinde au Jus</i> 		<i>Goulash de Bœuf</i> 	<i>Gratin de Poisson</i> 
Légume (s) 	<i>Haricots Verts</i> 	<i>Petits Pois Carottes</i> 		<i>Pommes de Terre Vapeur</i> 	<i>Semoule</i> 
		<i>Yaourt Nature Sucré</i>			<i>Fromage</i>
Dessert 	<i>Crème Dessert Chocolat</i>	 <i>Fruit</i>		<i>Tarte Grillée aux Pommes</i>	<i>Danonino Fraise</i>

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



Plat
Cuisiné Maison



Fruits et Légumes
Frais

Ben Appétit !

sauf mention contraire