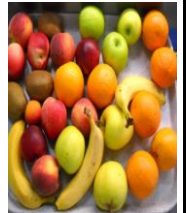




Saladerie



	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENREDI 19
Entrée	buffet d'entrée crêpe au fromage concombre pâté de foie betterave / thon pavé au poivre tomate / jambon	buffet d'entrée jambon sec taboulé maquereau moutarde saucisson sec/ ail avocat / thon carottes râpées	buffet d'entrée rillettes pamplemousse céleri rémoulade salade de gésiers rosette terrinerie de lapin	buffet d'entrée friand macédoine / surimi museau vinaigrette saumon fumé mousse de canard crevettes	buffet d'entrée jambon blanc salade piémontaise flamenkeuch radis / beurre carottes / céleri salami
	sauté de porc à l'ananas langue de bœuf dos de colin sauce hollandaise	steak haché saucisse de toulouse cassolette de poisson	chipolatas / merguez rôti de boeuf cœur de merlu sauce beurre citron	filet de poulet rôti de porc paupiette de saumon sauce suchet	escalope cordon bleu sauté de canard à l'orange filet de hoki sauce américaine
Légume	riz épinards à la crème salade	cœur de céleri pommes frites endive braisée salade	torti choux fleur au gratin salade	purée julienne de légumes salade	petits pois / carottes lentilles brocolis salade
Produit laitier	fromage petit suisse	fromage ile flottante	fromage yaourt aux fruits	fromage entremets chocolat	fromage panacotta
Dessert	cocktail de fruits biscuit banane	kiwi biscuit pomme	2 biscuit ananas	clémentines biscuit abricots secs	compote de pommes biscuit barre de céréales
Repas du soir	entrées variées escalope de dinde haricots verts fromage tarte aux pommes	entrées variées sauté de dinde jambalaya semoule couscous yaourt nature fruits	entrées variées quiche lorraine tarte au saumon tarte au fromage salade œuf au lait	entrées variées rougaille saucise riz fromage glace	

Produit d'origine bio      Produit d'origine locale      Menu conseillé

Un tableau des Allergènes concernant les plats servis à la restauration est consultable auprès des cuisiniers