



Restauration E. Mathis

Menu semaine N°3 du 14 au 18/ 01/2019

	Entrée	Plat	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
LUNDI	Torsade au fromage Tomate au fromage blanc	Boulettes d'agneau à la menthe Filet de hoki rôti aux épices	Semoule Légumes tajine aux abricots	Fromage ou Yaourt nature bio	Entremet Fruits
MARDI	Concombre fêta Salade de riz	Sauté de veau marengo Poisson pané sauce tartare	Pommes persillées Courgettes à l'ail	Fromage ou Yaourt nature bio	Crumble Ananas frais
MERCREDI	Pomelos Terrine de poisson	Cuisse de dinde confite Filet de haddock sauce crevettes - raifort	Haricots blancs à la tomate Chou-fleur / Romanesco sautés	Fromage ou Yaourt nature bio	Laitages Fruits
JEUDI	Salade chinoise Samoussa	Sauté de porc au caramel Colin sauce aigre-douce	Riz cantonais	Fromage ou Yaourt nature bio	Tarte ananas coco Fruits
VENDREDI	Toast au thon Choux fleur au curry	Escalope viennoise / Citrons Poisson en croûte d'œuf / Citron	Spaghettis des Copains Aubergines, courgettes, poivrons	Fromage ou Yaourt nature bio	Tiramisu Fruits

En libre service : Pain, eau réfrigérée, salade verte.

En raison des fluctuations d'effectifs et des impératifs de gestion des stocks, les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension.

Tous les jours un fruit BIO offert



Bon appétit