

Menus Semaine 40 - Du Lundi 04/10/2010 au Dimanche 10/10/2010

Midi

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Taboulé	Carottes râpées/ œuf dur	Betteraves	Salade verte/mimosa	Pâté de campagne	Saumon fumé /citron	Salade Grecque
Rôti dindonneau	Hachis Parmentier	Cordon bleu	Sauté de porc à la provençale	Filet de colin en sauce	Côte de porc	Cuisse de canette
Carottes à la crème	Fromage	Pâtes au beurre	Julienne de légumes	Riz pilaf	Brocolis braisés	Pommes persillées
Yaourt arôme	Fruit	Yaourt aux fruits	Compote/biscuit	Fruit	Mont Blanc café	Pâtisserie

Soir

Crème de céleri	Potage légumes/vermicelle	Potage choux verts	Velouté Crécy	Potage navets/alphabets	Potage de fèves	Consommé perles Japon
Raviolis frais sauce tomate	Salade Niçoise	Friand à la viande	Jambon blanc	Oeufs durs florentine	Tarte aux fromages	Feuilleté volaille forestière
Fromage	Fromage	Salade d'endives	Pommes vapeur	Fromage	Salade verte	Fromage
Fruit au sirop	Liégeois café	Fromage	Fromage	Fromage blanc aux fruits	Fromage	Fromage
		Marron'suisses	Mont blanc vanille		Assortiment desserts	Mousse au lait

F 82
038.007
ISV

N° d'agrément sanitaire

NB : La cuisine centrale de CAYLUS se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stock

Origine de la viande bovine: Sauf indication contraire qui sera émise par la cuisine, toutes les viandes bovines ou plats à base de bœuf sont réalisés

avec des viandes d'origine française (VBF / viande de bœuf française)