

MENUS DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2019 (S36)



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI	
	Qté Ad.	Qté Ent.	Qté Ad.	Qté Ent.	Qté Ad.	Qté Ent.	Qté Ad.	Qté Ent.	Qté Ad.	Qté Ent.	Qté Ad.	Qté Ent.
HO 1	3	65	3	65	3	65	3	65	3	65	3	55
HO 2												
HO 3												
HO 4												
Carottes râpées												
Tomates (sauf lundi)												
Ouf mayonnaise												40
PLATS PRATIQUES												
Pilet du jour	3	63										
Filet de porc												
Jambon de Paris (P)												
Jambon de volaille (pour les sans porc)												
Sans viande												
Jambon blanc												
Steak haché												
LEGUMES												
Légume du jour												
Légume du jour												
Légume du jour												
Purée												
Pâtes												
Haricots verts												
FROMAGE / LAITAGE												
Fromage	3	65										
Laitage												
DESSERTS												
Montblanc (sauf lundi)												
Hotte caramel	3	65										

Plat	Qté Ad.	Qté Ent.	Plat	Qté Ad.	Qté Ent.
Carottes râpées	3	65	Carottes râpées	3	65
Tomates (sauf lundi)	3	65	Carottes râpées	3	65
Ouf mayonnaise	3	65	Carottes râpées	3	65
Carottes râpées	3	65	Carottes râpées	3	65
Tomates (sauf lundi)	3	65	Carottes râpées	3	65
Ouf mayonnaise	3	65	Carottes râpées	3	65
Carottes râpées	3	65	Carottes râpées	3	65
Tomates (sauf lundi)	3	65	Carottes râpées	3	65
Ouf mayonnaise	3	65	Carottes râpées	3	65

Sélection Convivio

(P) plat contenant du porc

"Salade des Champs: choux fleurs, carottes nouvelles, petits pois, pois, cornichons"



produits de saison

produits faits maison

produits locaux



Villards Percine Fromages

Région Haute Normandie

vieilles françaises