ETABLISSEMENT : Sièr Bernay Le Neubourg

MENUS DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019 (S38)

S38

ENTREES	LUNDI	Qté Ad.	Qté Enf.	MARDI	Qté Ad.	Qté Enf.	MERCREDI	Qté Ad.	Qté Enf.	JEUDI	Qté Ad.	Qté Enf.	VENDREDI	Qté Ad.	Qté Enf.
HO 1	Radis, beurre			Crêpe au fromage	3	65	Salade fraîcheur*			Tomates vinaigrette	3	65	Melon	3	65
HO 2	Salade basque*	3	64	Betteraves vinaigrette			Champignons à la grecque			Bâtonnets de surimi, mayonnaise			Salade du chef*		
HO 3	Bouquets, beurre			Saucisson à l'ail (P)			Salade mandarine*			Carottes cuites vinaigrette cumin			Céleri rémoulade		
HO 4															
Carottes râpées			1												
Tomates (sauf lundi)															
Œuf mayonnaise															
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Carbon bleu	3	63	Paupiette de veau, sauce forestière			Poulet rôti, crumble d'ail			Bœuf braisé, bourguignon	3	65	Brandade de poisson (plat complet)	3	64
Plat du jour	Rôti de porc, sauce Orloff (P)			Steak de colin à la bordelaise	3	64	Pisseliere au thon			Omelette			Poisson pané		
Plat du jour													Poularde au Muscadet		
Sans viande	Poisson pané		2	Paupiette de poisson			Pissaladière au thon			Omelette		2	Brandade de poisson		1
Jambon blanc						1									
Steak haché															
LEGUMES															
Légume du jour	Petits pois, carottes	3	65	Haricots beurre			Epinards hachés			Riz	3	65	Epinards à la crème		
Légume du jour	Pommes vapeur			Semoule	3	65	Jardinière de légumes			Poêlée campagnarde			Purée		
Légume du jour							Salade verte								
Purée															
Pâtes															
Haricots verts															
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Carré de l'Est			Rondelé nature	3	65	Saint Nectaire			Blédichef lait reconstitué			Emmental	3	65
Laitage	Suisse sucré	3	65	Suisse sucré			Yaourt sucré			Yaourt sucré	3	65	Suisse aromatisé		
DESSERTS															
	Mousse au chocolat	3	63	Compote de pommes	3	65	Salade de fruits			Fruit de saison	3	65	Mousse au chocolat, crème anglaise	3	63
	Fruit de saison		2	Yaourt tulipé			Muffin aux framboises			Fromage blanc sucré			Ananas au sirop		2

Suggestion CONVIVIO

(P) plat contenant du porc

*Salade mexicaine: riz, haricots rouges, maïs, poivrons
*Salade fraîcheur: concombres, pastèque
produits de saison
produits locaux
produits faits maison
Viande Bovine Française

*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon
Viande Porcine Française
Région Haute Normandie
volaille française
*Salade du chef: salade, tomates, fromage et maïs