SAINT QUENTIN

MENU du 17 Septembre au 21 Septembre 2018

Vivons en forme

	Lundi 17 Septembre	Mardi 18 Septembre	Mercredi 19 Septembre	Jeudi 20 Septembre	Vendredi 21 Septembre
Hors d'oeuvre	Salade de pois chiche aux petits légumes	Concombre à la menthe	Œuf dur Bio sauce cocktail	Salade verte	Demi pomelos sucré
Plats garnis – Viande	Tranchettes de volaille sauce charcutière	Côte de porc à la Lyonnaise *	Chipolatas aux herbes *	Tortellonis trois fromages	Filet de poisson pané
Plats garnis – Légumes	Brocolis à la crème	Petits pois à l'étuvée	Pommes rissollées		Purée Dubarry
Produits laitier	Emmental	Edam Bio	Petit suisse aux fruits	Laitage au chocolat	Camembert Bio
Dessert	Compote de pomme-poire Bio	Fromage blanc aux fruits	Pomme	Fruit Bio	Gâteau au chocolat

* contient du porc

∞ Légumes accompagnés de féculents

Les légumes et fruits servis sont majoritairement des produits de saison

Midi Service
SAGERE S.A.S.

Nouvelle recette

Marque de salubrité: **F60 103-11 ISV**