

LA CUISINE CENTRALE VOUS PROPOSE

PRIMAIRE / SELF - Du 6 SEPTEMBRE au 1 OCTOBRE 2010

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6 au 10 septembre 2010	<p><i>Taboulé / carotte râpée</i> <i>Poulet rôti</i> <i>Haricot beurre</i> <i>Fourme d'Ambert / vieux pané</i> <i>Compote assortis</i></p>	<p><i>Salade marine / salade baltique</i> <i>Curry d'agneau</i> <i>Semoule</i> <i>Yaourt nature/ yaourt aromatisé</i> <i>Cocktail de fruit / abricot sirop</i></p>	<p><i>Jambon de pays / mortadelle</i> <i>Steak haché</i> <i>Carotte vichy</i> <i>Chevretine /comté</i> <i>Prune / nectarine</i></p>	<p><i>Tomate mozzarella / concombre vinaigrette</i> <i>Filet de hoky dieppoise</i> <i>Papillon beurre</i> <i>Emmental / chamois d'or</i> <i>Pêche / Abricot</i></p>	<p><i>Œuf au thon / sardine</i> <i>Cote de porc</i> <i>Epinard béchamel</i> <i>Assortiment de fromages</i> <i>Eclair chocolat</i></p>
13 au 17 septembre 2010	<p><i>Macédoine de légumes / salade de maïs</i> <i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Purée de courgette</i> <i>Babybel / kidiboo</i> <i>Ananas sirop / Abricot sirop</i></p>	<p><i>Salade de riz / salade piémontaise</i> <i>Roti de dinde</i> <i>Brocolis sauté</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Prune / Raisin</i></p>	<p><i>Frisé pomme et noix / melon</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Salsifis à la tomate</i> <i>Assortiment de fromages</i> <i>Compote Pomme / compote de poire</i></p>	<p><i>Céleris rémoulade / betteraves</i> <i>Omelette champignon</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Flan chocolat / Flan caramel</i> <i>Poire / abricot</i></p>	<p><i>Pizza Roma / tarte fromage</i> <i>Poisson gratiné</i> <i>Riz nature</i> <i>Gouda / roitelet</i> <i>Nectarine / pêche</i></p>
20 au 24 septembre 2010	<p><i>Concombre ciboulette / choux fleur mimosa</i> <i>Cappelletti napolitain</i> <i>Kiri chèvre / chavroux</i> <i>Corbeille de fruits</i></p>	<p><i>Salade strasbourgeoise / salade verte</i> <i>Saumon au citron</i> <i>Brunoise de légumes</i> <i>Assortiment de yaourt</i> <i>Assortiment de compote</i></p>	<p><i>Feuilleté bolognaise / pizza Roma</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Haricot vert sauté</i> <i>Emmental / Leerdamer</i> <i>Flan / tarte aux pomme</i></p>	<p><i>Tomate à la féta / endives en salade</i> <i>Roti de dinde</i> <i>Frites ketchup</i> <i>Samos / petit louis</i> <i>Raisin / prune</i></p>	<p><i>Salade cote ouest / salade baltique</i> <i>Gigot d'agneau romarin</i> <i>Semoule</i> <i>Assortiment de fromage</i> <i>Cocktail de fruit/ Poire sirop</i></p>
27 septembre au 1 ^{er} octobre 2010	<p><i>Pastèque / Melon</i> <i>Poulet basquaise</i> <i>Riz nature</i> <i>coulommiers / chamois d'or</i> <i>Corbeille de fruit</i></p>	<p><i>Betteraves / salade midinette</i> <i>Sauté de lapin</i> <i>Petit pois</i> <i>Assortiment de fromages</i> <i>Gâteaux basque / flan pâtissier</i></p>	<p><i>Céleris rémoulade / choux rouge vinaigrette</i> <i>Jambon blanc</i> <i>Purée</i> <i>Flan caramel / flan vanille</i> <i>Nectarine / Pêche</i></p>	<p><i>Crêpe au fromage / tarte au fromage</i> <i>Filet de merlu</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Fromage blanc / fromage blanc fruit</i> <i>Nectarine / Pêche</i></p>	<p><i>Salade verte / tomate vinaigrette</i> <i>Spaghetti carbonara</i> <i>Yaourt</i> <i>Fruits</i></p>

* Provenance des viandes bovines / Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergisants
Nous vous rappelons que le contenu des menus n'est pas contractuel et que des modifications peuvent être effectuées.