

03.44.22.01.60
amenager@cc-sablons.fr

NOM: _____

COMMUNE: _____

NOMBRE DE REPAS: _____

8,50 €

LE REPAS

	MENU N° 1	MENU N° 2
LUNDI 11-mai	CERVELAS VINAIGRETTE ECHALOTE ** ROTI DE DINDE SAUCE TOMATE OLIVE SEMOULE BONDEL CREME VANILLE	RADIS BEURRE FILET DE COLIN MEUNIERE EPINARDS A LA CREME DESSERT CHOCOLAT FRUIT BIO *
MARDI 12-mai	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE HACHE DE VEAU SAUCE ROMARIN PUREE DE PDT YAOURT NATURE SUCRE COMPOTE	
MERCREDI 13-mai	ŒUF DUR SAUCE TARTARE TRANCHETTE DE POULET SAUCE CARAMEL BOULGOUR A LA TOMATE TARTARE AIL & FINES HERBES BEIGNET FRAMBOISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE MENTHE GALETTE VEGGI BOULGOUR LEGUMES HARICOTS BEURRE PERSILLES YAOURT NATURE BIO* FRUIT
JEUDI 14-mai	PATE EN CROUTE CORNICHONS** BOUDIN BLANC** PUREE DE PDT PAFUMEE PORT SALUT GATEAU DE SEMOULE CARAMEL	SEMOULE DE CHOU-FLEUR FILET DE MERLU SAUCE CREVETTES JULIENNE DE LEGUMES AIL & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUIT BIO* FRUIT
VENDREDI 15-mai	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO* FILET DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE FARFALLES POINTE DE BRIE TARTE AU CITRON	TOMATE VINAIGRE BALSAMIQUE BOUCHEES AU CAMEMBERT PETITS POIS DESSERT VANILLE FRUIT
SAMEDI 16-mai	SALADE DE BLE AUX MIETTES DE SURIMI JAMBON BRAISE SAUCE MADERE ** LENTILLES BLEU DESSERT PISTACHE	CAROTTES RAPEES VINAIGRE DE CIDRE CROUSTADE DE VOLAILLE SALADE VERTE VINAIGRETTE YAOURT AROMATISE FRUIT BIO*
DIMANCHE 17-mai	MORTADELLE BEURRE ** PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE PDT RONDES CIBOULETTE YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO* COUPELLE DE FRUITS AU NATUREL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE CROQ VEGGI TOMATE SALSIFIS A LA CREME MONTALAIT FAISSELLE NATURE ET SUCRE

* BIO

** CONTIENT DU PORC