

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 25-mai	ASPERGE S SAUCE MOUSSELIN FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON PUREE DE PDT CHAUSSEE AUX MOINES RIZ AU LAIT	ROSETTE BEURRE ** BOUDIN NOIR ** PUREE DE PDT YAOURT AROMATISE FRUIT
MARDI 26-mai	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS COUSCOUS AUX LEGUMES SEMOULE TOMME GRISE BIO * COUPELLE DE FRUITS AU NATUREL	
MERCREDI 27-mai	ŒUF DUR MAYONNAISE PAVE DE COLIN MARINE THYM CITRON HARICOTS VERTS VAPEUR MONTALAIT CREME CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE PANE BLE FROMAGE EPINARD HARICOTS VERTS VAPEUR YAOURT SUCRE COMPOTE
JEUDI 28-mai	PATE DE CANARD CORNICHON ** BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY COURGETTES A L'AIL MINI CABRETTE COOKIE CHOCOLAT BLANC	CONCOMBRE A LA BULGARE FILET DE COLIN CREME TOMATEE RIZ FROMAGE BLANC BIO* SUCRE FRUIT
VENDREDI 29-mai	SALAMI BEURRE ** TAGLIATELLES CARBONARA ** YAOURT AROMATISE FRUIT BIO*	CAROTTES RAPPEE GRAINES DE SESAME CORDON BLEU BROCOLIS VAPEUR TARTARE NATURE LIEGEOIS VANILLE CAMEL
SAMEDI 30-mai	BETTERAVES AU THON TRANCHETTE DE POULET CIBOULETTE RIZ AU LAIT YAOURT AROMATISE BANANE BIO * FRUIT	SALADE DE FLAGEOLETS FINES HERBES CREPINETTE GRILLEE PETITS POIS RONDELE AUX NOIX CREME CAFE
DIMANCHE 31-mai	CŒURS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE FILET DE MERLU SAUCE BRETONNE JEUNES CAROTTES VAPEUR YAOURT AROMATISE FRUIT BIO *	PATE EN CROUTE CORNICHON** SAUTE D'AGNEAU SAUCE MOUTARDE PDT RISSOLEES ORTOLAN ŒUFS AU LAIT CAMEL

* BIO

** CONTIENT DU PORC