

Semaine du 03 au 09 décembre 2018

Déguster

FOOD

CUISINER



LUNDI



Salade de blé aux légumes

ou Salade de pommes de terre



Blanquette de veau

SV: Nugget's de blé



Carottes persillées

Fromage ail et fines herbes



ou Yaourt nature

Liégeois vanille-caramel



ou Fruit de saison bio



MARDI



Rosette et cornichons

ou Surimi mayonnaise

ou Salade verte



Boulettes de bœuf sauce tomate

SV: Boulettes de sarrasin sauce tomate



Semoule

Camembert



ou Petit suisse aromatisé



Ananas au sirop

ou Fruit de saison

JEUDI



Duo de haricots

ou Poireaux vinaigrette

ou Salade verte



Choucroute

SV/SP: Filet de poisson et pommes vapeur



St Marcellin



Panna cotta du chef au coulis

ou Fruit de saison bio



VENDREDI



Céleri rémoulade

ou Salade de chou rouge

ou Salade verte locale



Filet de Colin au citron



Pâtes



Bûchette de chèvre

ou Fromage blanc nature bio



Gâteau au yaourt du chef

ou Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine centrale du Trièves

