

## Semaine du 12 au 18 novembre 2018


Déguster






FOOD

CUISINER









### LUNDI

-  Salade de pâtes au thon
- ou Salade de riz aux olives







-  Bœuf braisé
- SV: Nugget's de blé
-  Carottes persillées
- Camembert
-  ou Fromage blanc aromatisé
- Crème dessert à la vanille
-  ou Fruit de saison bio 

### MARDI








-  Céleri rémoulade bio 
- ou Chou rouge vinaigrette
- ou Salade verte
-  Palette de porc à la provençale
- SV/SP: Filet de Merlu à la provençale
- Riz créole
-  P'tit Louis
-  ou yaourt nature
-  Compote pomme-banane
- ou Fruit de saison

### JEUDI



-  Betteraves ciboulette
- ou Blanc de poireaux vinaigrette
- ou Salade verte
-  Saucisse grillée
- SV-SP: Boulettes de sarrasin sauce tomate
-  Purée de pommes de terre
-  St Marcellin 
-  Flan coco du chef (individuel)
- ou Fruit de saison

### VENDREDI

-  Avocat mayonnaise
- ou Salade d'agrumes
- ou Salade verte locale 
-  Filet de Colin sauce citron
-  Haricots verts persillés
-  Saint Paulin
- ou ou yaourt nature bio 
-  Cake du chef aux pépites de chocolat
- 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

