

Semaine du 15 au 21 octobre 2018

Savourer

COOK




DÉJEUNER



LUNDI

-  Poireaux vinaigrette
- ou Betteraves vinaigrette
- ou Salade de haricots beurre
-  Sauté de bœuf aux oignons
- SV: Quenelles nature sauce Aurore
-  Boulghour bio 
-  Tomme Grise
- ou Yaourt aromatisé
-  Ananas au sirop
- ou Fruit de saison

MARDI

-  Salade de pommes de terre
- ou Taboulé
- ou Salade verte locale 
-  Cordon bleu
- SV: Croque-fromage
- Carottes persillées
- Camembert
-  ou Yaourt nature
- Compote de poire
-  ou Fruit de saison bio 








JEUDI

REPAS VEGETARIEN



Du *Végé*
POUR CHANGER ?

VENDREDI

-  Salade coleslaw
- ou Avocat mayonnaise
- ou Salade verte
-  Brochette de poisson sauce curry
-  Pennes
-  Gouda
- ou Yaourt nature bio 
-  Liégeois chocolat
- ou Fruit de saison local 

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

