





BETHEMONT-CHAUVRY

MENU DU 15 MAI AU 19 MAI 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	 Salade du chef*	Salade piémontaise	Provence ALPES COTE D'AZUR Tomates niçoise (thon, olive, œuf)	Terrine de poisson mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes (plat complet)	Rougail de saucisse (#) Rougail de saucisse de volaille Semoule	Sauté de bœuf au chili Haricots verts	Mijoté de volaille provençale Courgettes provençales	Poisson pané Poêlée de légumes fromagère
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Fromage type chaussée aux Moines	Cœur de Neufchâtel	Mouillotin	Yaourt sucré
DESSERTS	Ananas au sirop	Crème dessert vanille	Brownies pépites chocolat	 Génoise tropézienne	 Fruit de saison

*Salade des champs: salade, tomate, maïs, emmental et mimolette

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **FABRICATION MAISON**

(#) plat contenant du porc