






COLORÉ ET VITAMINÉ

BETHEMONT-CHAUVRY

MENU DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Salade piémontaise	 Melon (selon approvisionnement)	 Salade du chef*	 Salade fraîcheur*	Pâté de campagne (#) Pâté de volaille (sans porc)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de porc, sauce charcutière (#)</i> <i>Rôti de volaille (pour les sans porc)</i> <i>Jeunes carottes</i>	<i>Burger de veau, sauce tomate</i> <i>Frites au four</i>	<i>Nuggets de volaille, ketchup</i> <i>Petits pois</i>	<i>Tajine de volaille (fruits secs et légumes)</i> <i>Semoule</i>	<i>Gratiné de poisson au fromage</i> <i>Coquillettes</i>
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fromage blanc sucré	Tome blanche	Yaourt sucré	Vache qui rit
DESSERTS	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	Crème dessert vanille	 Cake aux framboises	 Fruit de saison

*Salade du chef: salade, tomate, maïs, emmental et mimolette

*Salade fraîcheur: concombre, pastèque



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



FABRICATION MAISON

(#) plat contenant du porc