





















J.M. RESTAURATION

Restauration Collective d'Enteprise et Scolaire - Traitteur

Notre Dame

Menu de la Semaine du 4 au 8 Juin 2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|----------|---|--|
| Entrées  | <i>Salade Colorée</i>  <i>Mini Quiche Lorraine</i>  | <i>Pâté de Foie</i>  <i>Carottes Râpées</i>  <i>Œuf Dur Mayonnaise</i> | | Menu BIO <i>Radis Beurre</i>  | <i>Salade de Riz, Thon, Crudités</i>  <i>Taboulé à la Menthe</i>  <i>Col Slow</i>  |
| Plat Principal  | <i>Brochette de Dinde au Basilic</i>  | <i>Gratiné de Poulet Emmental</i> | | <i>Steak Haché, sauce Échalotes</i>  | <i>Pavé de Colin, sauce Armoricaïne</i>  |
| Légume (s)  | <i>Purée</i> | <i>Julienne de Légumes</i> | | <i>Coquillettes</i> | <i>Gratin de Courgettes</i>  |
|  | | <i>Rondelé Ail et Fines Herbes</i> | | <i>Galettes Bretonnes</i> | |
| Dessert  | <i>Yaourt Aromatisé</i> |  <i>Fruit</i> | | <i>Compote</i> | <i>Petits Suisses Sucrés</i> |

Même collective, la cuisine doit rester Authentique et Respectueuse de celui qui la consomme



sauf mention contraire



Bon Appétit !