























J.M. RESTAURATION

Restauration Collective d'Enteprise et Scolaire - Traiteur

Tél. : 05.49.82.39.65 ou 05.49.82.39.68 (cuisine)

Notre Dame

Menu de la Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées 	<i>Oeuf dur mayonnaise</i> <i>Friand au fromage</i>	<i>Duo betteraves céleris</i>  <i>Macédoine mayonnaise</i>   <i>Carottes râpées</i> 		Menu BIO <i>Pâté de campagne</i>	 <i>Boullgour aux crudités</i>   <i>Salade de tomates, avocat</i>   <i>Piémontaise</i> 
Plat Principal 	<i>Filet de dinde au jus crémé</i> 	<i>Cheese burger</i>		<i>Sauté de bœuf</i> 	<i>Pavé de colin, sauce armoricaine</i> 
Légume (s) 	<i>Poêlée de légumes</i>	<i>Potatoes</i>		<i>Pâtes torsades</i>	<i>Gratin de choux fleurs</i> 
	<i>Tome noire</i>	<i>Yaourt sucré</i>			
Dessert 	<i>Mousse chocolat</i>	 <i>Clémentine</i>		<i>Yaourt "Ferme de la Bazinière (79)"</i>	<i>Crème onctueuse au caramel</i>

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



sauf mention contraire



Plat
Cuisiné Maison



Fruits et Légumes
Frais

Bon Appétit!