

LUNDI**Crudités**

Pavé au poivre
 Endives aux croûtons
 Salade Hollandaise
 Batavia,mimolette, Tomate

Filet de colin au citron vert
 Escalope de dinde à l'estragon

Petits pois carottes
Purée mousseline

Carré de l'est
 Six de Savoie
 Yaourt nature sucré
 Tome noire

Poire au chocolat
 Pamplémousse et mandarines
 Crème aux œufs
 Corbeille de fruits

MARDI**Tomate ciboulette**

Riz aux moules
 Concombre nature
 Salade Thaïlandaise
 Pousse bambou,Jambon,Batavia

Sauté de veau aux olives
 Nuggets

Brocoli
Pâtes au fromage

Chanteneige
 Bleu de Causses
 Yaourt nature sucré
 Cantadou

Les desserts du chef

Tarte amandine
 Ronde de yaourts aux fruits
 Salade de fruits frais
 Corbeille de fruits

MERCREDI**Cœur de palmier**

Légumes croquants vinaigrette
 Frisée aux 3 fromages

Quiche saumon et chèvre
 Tagine d'agneau

Feuille de chêne
Semoule/Légumes tagine

Saint Paulin
 Brie de Meaux
 Yaourt nature sucré

Brochette d'ananas
 Banana split
 Corbeille de fruits

JEUDI***Les entrées du chef*****Salade du sud ouest**

Batavia,Magret fumé,Gésier,Croûtons
 Cake aux olives
 Terrine de légumes

Chipolatas à la moutarde
 Rôti de bœuf
 sauce poivre vert

Chou fleur persillé
Pommes boulangères

Croq lait
 Reblochon
 Yaourt nature sucré
 Livarot

Poire pochée au safran
 Smoothie fruits rouges
 Abricots au sirop
 Corbeille de fruits

 VENDREDI**Tomate au thon**

Friand au fromage
 Choux fleur vinaigrette
 Salade verte au surimi

Filet de cabillaud tapenade
 Paupiette de veau
 sauce tomate

Printanière de légumes
Lentilles

Emmental
 Yaourt nature sucré
 Pyrénée
 Brie

Salade de fruits
 Framboise chantilly
 Fromage blanc confiture
 Corbeille de fruits

7 AU 11 OCT 2013

MENU SELF