

MENUS DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022

Restaurant Scolaire Bâtiment Entreprise





	Lundi			Mardi			Mercredi		Jeudi	111		Vendredi		
	Saucisson à l'ail		F	Concombres vinaigrette		F	Céleri rémoulade	F	Tomate vinaigrette		F	Betterave mimosa		
Entrées	Carotte râpée et œuf	ette	F	Charcuterie	_ _ F	F F	Salade verte à la mimolette	F	Radis beurre		F	Pamplemousse		
	Salade verte,maïs et mimolett		E/F	Taboulé			Charcuterie	F	Charcuterie		F	Tartine savoyarde	<u></u>	
	Charcuterie		F	Chèvre chaud sur toast			Salade piémontaise	F	Salade frisée lardons	_ **	F	Salade de pâtes	_ 🛱	E
	Tomate Mozzarella		E/F	Thon mayonnaise			Salade équateur	F	Salade strasbourgeoise		E/F	Charcuterie		
	Salade Océane	F	F	Chou blanc lardons		F			Champignons à la grecque	F	F	Salade verte au jambon		
Plat protidique	Escalope de poulet au thym	rate (F	Longe de porc moutarde	V/9/5	F	Paella H	E/I	Wok de dinde au soja	THE REAL PROPERTY.	F	Quenelles de brochet sauce Nantua		
	Crêpe fromage	V/P/F	s	Tortellini de bœuf à la tomate	· V/=	s	Filet de lieu Basquaise	s	Pizza royale		F	Emincé de bœuf à l'indien		
Garniture	Poêlée campagnarde	<u></u>	F	Blé		E/F	Carottes au jus	s	Pennes		Е	Pommes vapeur		Ī
	Pommes noisette		s	Choux fleurs/Brocolis persillés	_	s	Riz pilaf	E	Haricots verts	_	F	Courgettes à l'espagnole		
Produit laitier	Assortiment de Fromages / Laitage	616	F	Assortiment de Fromages/ Laitage		F	Assortiment de Fromages/ Laitage	F	Assortiment de Fromages/ Laitage	<u>6</u>	F	Assortiment de Fromages/ Laitage		
Desserts	Fruits de saison		F	Fruits de saison		F	Fruits de saison	F	Fruits de saison		F	Fruits de saison		
	Compote de pommes		Е	Liégeois chocolat		F E/F	Tarte Citron	E/I	Cocktail de fruits		F	Roulé chocolat		
	Mousse chocolat blanc		Е	Flan Pâtissier			Assortiment de yaourt	F	Chou à la crème		S	Compote de pommes		
	Gaufre chocolat		Е	lle flottante			Compote tous fruits	Е	Crumble aux pommes			Assortiment de yaourt		
	Fruits au sirop		E	Semoule au lait			Mousse noix de coco	E	Fromage blanc	F	Crème Liégeoise			
	Entremets chocolat		E	Fromage blanc		F	Poire au sirop et coulis de fraise	Е	Framboise chantilly		s	Entremets vanille		



Vous pouvez consulter chaque semaine les menus de votre établissement sur le site internet : www.notredamelariche.fi

Composition des saiades et des desser













nroduit élahoré sur nle







olaille française





BON APPÉTIT!



F: Frais E: Epicerie S: Surgelé