

Proposition de menu à 10 euros

Repas des 26, 27, 28, 29,30, 31 mai 2009

Les plats seront dans des barquettes fermées hermétiquement,
Les barquettes de chaque menus seront contenues dans des sacs papier (bag) avec pain individuel, sauce salade, couverts et serviettes.
Le plat principal pourra être réchauffé au micro onde

Menu du 26 mai

Soir :

Salade niçoise

Parmentier de canard (maigre)

Brie

Croustade aux pommes et fruit

Menu du 27 mai

Midi :

Salade club

(emmental, jambon et œuf)

Escalope de poulet marinée aux légumes grillés

pâtes

Gouda

Moelleux au chocolat et fruit

Soir :

Tarte à l'aubergine et chèvre

Sauté de volaille au curry

riz

Emmental

Croustade aux pommes et fruit

Menu du 28 mai

Midi :

Salade César

(haricots verts, jambon, maïs, mozzarella)

Rôti de dinde sauce tartare

pommes vapeurs

Bleu

Bavarois aux fraises et fruit

Soir :

Salade aux trois fromages

Paella, viande blanche et légumes

Brie

Choux à la crème et fruit

Menu du 29 mai

Midi :

Tarte à la courgette et pistou

Pâtes carbonara

Cantal

Tarte au citron et fruit

Soir :

Salade pampa

(mozzarella, tomate et poivron)

Couscous au poulet

Emmental

Cake chocolat / poire et fruit

Menu du 30 mai

Midi :

Assiette de crudités

Carie de porc

riz

Brie

Mousse au chocolat et fruit

Soir :

Cake au bleu

Lasagne au bœuf

Camembert

Framboisier et fruit

Menu du 31 mai

Repas froid à emporter

Salade Mixte

Mais, tomate, œuf, poivron, haricots verts

Roti de porc

Coleslaw(carotte, choux, mayonnaise)

Fromage aux fines herbes

Croustade et fruit