

**CUISINE CENTRALE DES AVIRONS**
**S47**

LUNDI 19 NOVEMBRE 18	MARDI 20 NOVEMBRE 18	MERCREDI 21 NOVEMBRE 18	JEUDI 22 NOVEMBRE 18	VENDREDI 23 NOVEMBRE 18
Salade Espagnole	Laitue – bouchon	Salade d'artichauts	Salade composée aux salsifis	Pâté de campagne
Friand à la viande/ volaille			Salade thaïlandaise	Sal verte croûtons et fromage
	Tomates-basilic-emmental		Oeufs mimosas	Concombre persillé
boucané bringelles	poulet frit sce sharshui	sauté de porc aux bredes	Poulet rôti	côte de porc madison
filet de poisson meunière	saucisse de porc grillée	poisson au gingembre	colombo d'agneau	shop suey de poisson
canard rôti aux herbes	cari d'œufs massalè		raviolis de poisson gratiné	rôti de dinde à la moutarde
riz lentilles rougail			Coquillettes sauce tomate	Riz sce citron
épinard à la crème pdt	riz haricots rouge rougail	Riz jaune et rougail		
fruit de saison	raisin blanc		Petits sablé	
madeleine	Yaourt brassé sucré	entremets vanilles	Crème dessert (5/1 yabon mont blanc nestle)	Yaourt aromatisé
fromage blanc aux fruits	Camembert		Salade de fruits	Gâteau pays

**SOIR**

quiche/salade verte	salade verte foies confits		saumon fumè citron beurre et	
poulet rôti	sauce de camarons ou		Sauté de porc GP	
Spaghetti à la tomate ou			Sauté de poulet au brède	
	riz jaune ou		Riz	
calin			fruit ou	
	glace ou fruit		Fromage frais aromatisé	