

## CUISINE CENTRALE DES AVIRONS

# S49

LUNDI 03 DECEMBRE 18	MARDI 04 DECEMBRE 18	MERCREDI 05 DECEMBRE 18	JEUDI 06 DECEMBRE 18	VENDREDI 07 DECEMBRE 18
Salade verte crumble fr sec		Salade thaïlandaise		Salade de thon mais G/ piments
Sal chou aux lardons/croûtons	Salade vertes œufs mimosa	Artichauts- vinaigre balsamique	Melon – olives noires	
Sal carot agrumes et sésame	Saucisson à l'ail pays		Tomates-basilic-emmental	Salade verte aux fines herbes
pilon de poulet sce forestière	cari de porc fruit à pain	poisson grillé au citron	cuisse de poulet sce dakatine	bœuf mijoté à l'indienne
vindaye de légumes végété	civet de lapin lontan	poulet tandoori	omelette pdt fromage	Cordon bleu
sauté d'agneau aux olives	poisson frais rôti à l'ail	;	côte de porc sce piquante	sauce de sardines
riz légumes au curry	riz lentilles roug zevis	Riz - petits pois	pâtes au beurre	Riz - pois du Cap
pommes vapeur maison			gratin de citrouille	
mangue	fruit de saison		fruits de saison	
biscuit fromage	fromage pays	pêche en crumble	Crème dessert vanille	glace batonnet
cake aux fruits	Yaourt aux fruits	;	Edam (793 mg pour 100 g)	Ananas Victoria (S24)

### SOIR

charcuterie de volaille	salade tomates olives au		Salade verte raisin	
	rougail snoek ou		cheeseburger de volaille	
regime poisson			pdt croustillantes	
macaroni à la créole	embrocale petits pois			
fruits de saison ou				
	tarte aux pommes maison		Yaourt sucré	