

CUISINE CENTRALE DES AVIRONS

S50

Repas de Noël

LUNDI 10 DECEMBRE 18	MARDI 11 DECEMBRE 18	MERCREDI 12 DECEMBRE 18	JEUDI 13 DECEMBRE 18	VENDREDI 14 DECEMBRE 18
NUGGETS SALADE VERTE		BETTERAVE MIMOSA	pizza pays au saumon	
SARDINE BEURRE	SALADE VERTE OLIVES	SALADE VERTE	mousse de foie canard	tomate- emmental laitue
	FRIAND LEGUMES			salade pdt surimi
daube de bœuf aux carottes	naviolis de légumes gratiné		Echine de porc grillé	Civet de porc pays forestière
paupiette de dinde à la moutarde	saucisse fumée brigelles	MINES POULET	cuisse de poulet aux pleu	filet de poisson meunière
CARI D'ESPADON	poulet combava	mines végé	trilogie de la mer	Sauté de dinde Chasseur
RIZ LENTILLES rougail	RIZ HARICOTS ROUGES		riz basmati/rougai/légu	Riz - pois du Cap
DUO DE LEGUMES/CHAM	courgettes maitre d'hotel		pdt rôties à la cré	Haricots verts persillés
fromage pays		ANANAS	glace de Noël ou	mangue
POMME GOLDEN	RAISIN	YAOURT SUCRE		petit sablé réunion
yaourt	crêpe au chocolat		letchis	yaourt aux fruits

SOIR

SALADE CHINOISE AU POULET	taboule de quinoa		Carottes râpées aux herbes	
ROUGAIL DE MORUE	agneau massale		poulet rôti	
riz lentilles	riz pois du cap citrouille			
			<u>pâtes au tomate cerises</u>	
fraise fromage blanc	FRUIT AU SIROP		Fromage frais aux fines herbes	