VERNOIS TRAITEUR
Tel: 03 87 52 41 42

MENUS CANTINES DE OCTOBRE 2017

	DU 02 AU 06 OCTOBRE	DU 9 AU 13 OCTOBRE	DU 16 AU 20 OCTOBRE	DU 23 AU 27 OCTOBRE
		REGION SAVOIE		
LUNDI	ŒUF MAYONNAISE	TABOULE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE COMPOSEE
	RONDO DE POISSON TOMATE	PALERON BRAISE	CHIPOLATA	RAVIOLIS AU FROMAGE
	PETITS POIS CAROTTES	CAROTTES PERSILLEES	PUREE DE POTIRON	PLAT COMPLET
	PRODUIT LAITIER	TOMME DE SAVOIE ET REBLOCHON + PAIN CER	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER
	GAUFRE + SUCRE GLACE	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
		REGION LORRAINE		
MARDI	COLESLAW	CELERI REMOULADE	RIZ COMPOSEE	JAMBON BLANC + CORNICHON
	JAMBON A GRILLE SAUCE CHAMPIGN	AIGUILETTE DE POULET CRISPY	STEAK DE POISSON	TAJINE D'AGNEAU
	FARFALLES	POMME ROSTIES + KETCHUP	TRIO DE LEGUMES	LEGUMES + SEMOULE
	PRODUIT LAITIER	MUNSTER ET CARRE DE L'EST + PAIN SARMENT	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MERC		SEMAINE DU GOUT FROMAGES DE NOS REGIONS		
		REGION AUVERGNE		
JEUDI	ROSETTE + CORNICHON	TOMATE BASILIC	TOMATE MOZZA	SALADE VERTE
	BROCHETTE DE POULET THYM ET CIT	EMINCE DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE	CHEESBURGER	QUICHE LORRAINE
	DUO DE COURGETTES	COQUILETTES	SALADE DE PDT PERSILEES	PLAT COMPLET
	PRODUIT LAITIER	CANTAL ET BLEU D'AUVERGNE + PAIN AMOURE	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER
	PETITS SUISSE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE GOURDE	FRUIT DE SAISON
		REGION NORMANDIE ET BRETAGNE	MENU MEDITERANEEN	
VEND	SALADE VERTE	CHOUX BLANC / DES DE FROMAGE	SALADE PROVENCALE (riz,tomate,courg	CONCOMBRE A LA CREME
	HACHIS PARMENTIER	CORDON BLEU DE VOLAILLE	POULET SAUCE PROVENCALE (tomate, herbes provence,olives)	POISSON PANE + CITRON
	PLAT COMPLET	CŒUR DE BLE SAUCE TOMATE	TIAN DE LEGUMES	GRATIN DE PDT
	PRODUIT LAITIER	CAMEMBERT ET SAINT PAULIN + PAIN CERAINE	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER
	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	TARTE TROPEZIENNE	ECLAIR VANILLE