

EG II CONCEPT TRAITEUR
MENUS

SEMAINE 11		SEMAINE 12		SEMAINE 13		SEMAINE 14	
LUN 12-mars	Macedoine Escalope viennoise saumon aux épices haricots verts tomates petit moulé fruits	LUN 19-mars	choux rouge vinaigrette lasagne lasagne du soleil carré frais flan chocolat	LUN 26-mars	coleslaw hachi parmentier tarte chevre tomate/ haricots vert petit moulé flan vanille	LUN 02-avr	betterave rouge boulette sauce tomate poisson panée spaghetti gruyère Fruits
MAR 13-mars	Celeri remoulade crepes emmenthal Rizzoto cammenbert flan	MAR 20-mars	charcuterie/ crudité saumon aux legumes choux fleur tomme blanche Fruits	MAR 27-mars	tomate vinaigrette couscous couscous poisson cammenbert glace	MAR 03-avr	concombre steack de poulet roti steack de poisson pommes de terre sautées tomme mousse chocolat
MER 14-mars	salade de tomates omelette epinard pommes de terre Fromage mousse menthe	MER 21-mars	crudité cheese burger Fischburger pommes de terre rôties fromage fruits cuits	MER 28-mars	charcuterie/crudités omelette aux herbes petits pois carottes fromage fruits	MER 04-avr	salade verte pizza jambon pizza fruit de mer haricots verts provencal fromage glace
JEU 15-mars	charcuterie/ crudité poissons panés pates au beurre vaque qui rit fruits	JEU 22-mars	taboulé tomates farcies nuggets de poissons Carottes persillées tartare fruits	jeudi 29-mars	macedoine œufs durs filet de poisson pommes vapeur edam fruits	JEU 05-avr	duo carotte celeri bœuf bourguignon lasagne de saumon coquille vache qui rit gateau
VEN 16-mars	carottes râpées steack haché oignons pave de poisson bouquetiere de legumes yaourts tarte abricots	VEN 23-mars	charcuterie/ crudité filet de poisson riz au vert edam Fruits	VEN 30-mars	carotte rapées roti de porc aux oignons poissons panés choux fleur tarte chocolat	VEN 06-avr	mortadelle/crudité filet de poisson provencal rizzoto tomme blanche Fruits

 menus sans viande

PDF Pro Evaluation