



# RTC STE URSULE

MENU DU 16 au 20 Janvier 2012

VIANDE BOVINE D'ORINE FRANCE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>ENTREES</i>	<i>ENTREES</i>	<i>ENTREES</i>	<i>ENTREES</i>	<i>ENTREES</i>
<p><i>Chou rouge aux pommes</i></p> <p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Endives aux noix</i></p>	<p><i>Riz en salade</i></p> <p><i>Salade aux agrumes</i></p> <p><i>Pâté de foie</i></p>	<p><i>Demi-pamplemousse</i></p> <p><i>Fenouil aux herbes</i></p> <p><i>Sardine à huile</i></p>	<p><i>Tomate en salade</i></p> <p><i>Cèleri au thon</i></p> <p><i>Macédoine</i></p>	<p><i>Quiche lorraine</i></p> <p><i>Betteraves mimosa</i></p> <p><i>Salade verte</i></p>
<i>PLATS CHAUDS</i>	<i>PLATS CHAUDS</i>	<i>PLATS CHAUDS</i>	<i>PLATS CHAUDS</i>	<i>PLATS CHAUDS</i>
<p><i>Pâtes *</i></p> <p><i>Sauce bolognaise</i></p> <p><i>Emincé de dinde</i></p> <p><i>aux épices</i></p> <p><i>Jeunes carottes</i></p>	<p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Mélange de légumes</i></p> <p><i>Quenelles au gratin</i></p> <p><i>semoule</i></p>	<p><i>Côte de porc</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i></p>	<p><i>Sauté de veau</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Rôti de dindonneau</i></p> <p><i>Ratatouille</i></p>	<p><i>Beignet de poisson</i></p> <p><i>Riz pilaf</i></p> <p><i>Filet de lieu</i></p> <p><i>Sauce fruits de mer</i></p> <p><i>Juliennes de légumes</i></p>
<i>FROMAGE</i> <i>OU</i> <i>DESSERT</i>	<i>FROMAGE</i> <i>OU</i> <i>DESSERT</i>	<i>FROMAGE</i> <i>OU</i> <i>DESSERT</i>	<i>FROMAGE</i> <i>OU</i> <i>DESSERT</i>	<i>FROMAGE</i> <i>OU</i> <i>DESSERT</i>

Menu composé sous réserve d'approvisionnement