




RTC STE URSULE

MENU DU 12 AU 16 DECEMBRE 2011

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>ENTREES</i>	<i>ENTREES</i>	<i>ENTREES</i>	<i>ENTREES</i>	<i>ENTREES</i>
<p><i>Pois chiche en salade</i></p> <p><i>Chou vert aux lardons</i></p> <p><i>Tomates mimosa</i></p>	<p><i>Haricots verts festival</i></p> <p><i>Concombre au thon</i></p> <p><i>Mortadelle</i></p>	<p><i>½ pamplemousse</i></p> <p><i>Filet de maquereau au vin blanc</i></p> <p><i>Salade composée</i></p>	<p><i>Repas</i></p> <p><i>De</i></p> <p><i>Noël</i></p>	<p><i>Salade de poivrons</i></p> <p><i>Macédoine</i></p> <p><i>Crudités</i></p>
<i>PLATS CHAUDS</i>	<i>PLATS CHAUDS</i>	<i>PLATS CHAUDS</i>	<i>PLATS CHAUDS</i>	<i>PLATS CHAUDS</i>
<p><i>Steak haché</i></p> <p><i>Sauce poivre</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Merguez grillée</i></p> <p><i>Côte de blette</i></p>	<p><i>Saucisse de Strasbourg</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Quenelles aux gratins</i></p> <p><i>Poêlée campagnarde</i></p>	<p><i>Boule de bœuf</i></p> <p><i>Sauce tomate</i></p> <p><i>brocolis</i></p>	<p><i>Repas de Noël</i></p> 	<p><i>Croustillant de poisson</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Calamars à la provençale</i></p> <p><i>Semoule</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