

MENUS de VACANCES TOUSSAINT 2018

Restaurant Boissière de Montaigu

LUNDI





MARDI

MERCREDI




JEUDI

VENDREDI

Du 22 au 26
octobre
2018

Carottes râpées	Salade piémontaise	Salade de mâche maïs croutons	Cervelas vinaigrette	Salade de pâtes surimi
 Poulet rôti	 Emincé de bœuf	 Chipolatas grillées	Pavé de lieu sauce oseille*	 Emincé de porc sauce aigre doux
Pâtes au beurre	Haricots verts	Lingots de Vendée	Mousseline de rave	Carottes rondelles
				Fromage blanc
Liegeois chocolat	Fruits de saison*	Flan pâtissier	Fruits de saison*	

Du 29
octobre au 2
novembre

Salade de choux vinaigrette	Friand fromage	Carottes râpées	FERIE	Pomelos
 Paupiette de veau sauce champignons	 Jambon grillé	 Pasta bolognaise		Pavé de hoki sauce citron*
Pommes rissolées	Carottes petits pois			Haricots beurre
Yaourt nature sucré				
	Fruits de saison*	Fruits de saison*		Tarte aux pommes



* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes
(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)