







SEMAINE DU GOUT DU 17 AU 21 OCTOBRE 2011



HISTOIRES DE CUISINE

Restaurant Scolaire de BLERE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poissons <u>Belle Vue</u>	<u>Vol au vent</u>	Salade <u>Rablaisienne</u>	Assortiment de crudités <u>vinaigrette</u>	Crème <u>Dubarry</u>
Veau <u>Marengo</u>	 Rôti de porc <u>Orloff</u>	<u>Parmentier</u> de canard	Emincé de bœuf <u>stroganoff</u>	Poisson <u>Duclère</u>
Petits pois à la <u>Clamart</u>	Epinards <u>Béchamel</u>	Salade verte	Pomme <u>Anna</u>	 <u>Mirepoix</u>
Riz <u>Condé</u>	Salade de fruits <u>chantilly</u>	Crêpe <u>suzette</u>	Poire <u>Belle Hélène</u>	Tarte <u>Tatin</u>
Semoule à <u>l'impératrice</u>	 Salade de fruits et <u>Madeleine</u>	<u>Chiboust</u> caramel	Poire <u>Melba</u>	 <u>Paris Brest</u>



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France



Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

RESTAUVAl -ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon