










## Le chef vous propose le menu de la semaine

Du : 4-juin-18 Au : 10-juin-18



### Bois d'Olives

	 <b>Lundi</b>	 <b>Mardi</b>	 <b>Mercredi</b>	 <b>Jeudi</b>	 <b>Vendredi</b>	 <b>Samedi</b>	 <b>Dimanche</b>
Entrées midi	Salade verte maïs	Salade carotte raisin		Salade taboulé	Salade exotique		
	Salade duo de choux	Salade pdt à la volaille		Salade de beterrave	Salade thon maïs		
Plat 1/2	Carry porc	Risolette de veau		Cabri massallé	Euf brouillé à la tomate fromage		
	Omelette VG	Poisson pané VG		Massallé poisson(marlin)VG			
Accompagnements		Spaghetthy		Riz	Riz		
	Haricot rouge/riz			Haricot blanc	Lentilles		
Plats 3/4	Poulet rôti fumé	oulette de volaille sauce tomate		Poulet sauce poivre vert	Tempoura de poisson		
Légumes	Choux fleur persillé	Carotte vichy		daube citrouille	Petit pois carotte		
	Sauce gros piment	ketchup /chili		Sauce concombre	Sauce oignons		
Desserts midi	Raisin	Mandarine		Melon	Ananas frais		
	Coktail de fruit	Fromage samos		Roulé au sucre	Biscuit		
	Liégeois Chocolat / Caramel	Flan vanille/caramel		Yaourt fruité	Yaourt velouté		