



Le jeudi 18 juin 2015

Menu jumelage KEYNSHAM Angleterre



-Salade d'œuf mollet au coulis d'asperges

-Composition : salade verte -1 œuf mollet - asperges vertes - crème fraîche - jus de citron

-Dressage individuel dans les barquettes fournies : Fond de salade, œuf mollet dans le nid - coulis d'asperges en guise de vinaigrette

-Fish and Chips - ketchup maison

Panure de riz soufflé - potatoes- coulis de tomate-concentré de tomate-vinaigre balsamique-vinaigre blanc-sucre-quatre épices.

Maternelle : 2 poissons

Primaires : 3 poissons

Adultes : 4 poissons



Ile flottante crème anglaise et cookies:

Blanc d'œuf à la neige : 1 barquette pour 20-24

Crème Anglaise : 1 bidon 2L pour 40

Cookies aux pépites de chocolat Bio: 1 par personne

Bonne dégustation