



Menu Scolaire

DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 MAI 2014



Le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE FROMAGE & CROUTONS	PATE DE FOIE / CORNICHONS*	FERIE	BETTERAVES VINAIGRETTE
SALADE DE RIZ MEXICAINE	CHOU BLANC RAISINS ET NOIX	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE		TERRINE DE POISSON SCE COCKTAIL
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE P.D.T. ALSACIENNE *	CONCOMBRES BULGARE		
ROTI DE PORC A L'ESTRAGON*	HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES		CALAMARS A LA ROMAINE + CITRON
NUGGETS DE VOLAILLE	SAUCISSE DE FRANCFORT *	JAMBON BRUNI *		TOMATE FARCIE
COQUILLE DE POISSON SCE AUREOLE	ROTI DE DINDE / KETCHUP	CORDON BLEU DE VOLAILLE		FILET DE HOKI SCE TOMATE
CHOUX FLEURS GRATINES BIO	PLAT COMPLET	JARDINIERE DE LEGUMES		RIZ CREOLE
BLE A LA TOMATE	JEUNES CAROTTES	FRITES FOUR		HARICOTS VERTS A L'AIL
HARICOTS BEURRE SAUTES	SPAGHETTIS	PUREE MARAICHIERE		JULIENNE DE LEGUMES
POMMES RISSOLEES	TOMATE PROVENCALE	COURGETTES BECHAMEL		
BUCHE DE CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	ST PAULIN		BRIE
FROMAGE AIL ET FINES HERBES	EDAM	CARRE ROUSSOT		PETITS SUISSES NATURES
PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	COULOMMIERS A LA COUPE	YAOURT NATURE SUCRE		PETIT SUISSE AUX FRUITS
PETIT SUISSE AROMATISE	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE		FROMAGE A TARTINER
FLAN NAPPE CARAMEL	KIWI	COMPOTE POMME/FRAISE		POIRE
ORANGE	BISCUIT GENOISE FRAISE	FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES		COMPOTE DE POMME
COMPOTE DE POMMES	CREME DESSERT PRALINE	BANANE		CREME DESSERT CARAMEL

Date de Rédaction :

12/03/2014

= produit de saison

* plats contenant du porc

Bon appétit !

Visa du Directeur de la Cuisine Centrale

Visa de la Diététicienne :

Visa du Client :



Menu Scolaire

DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 MAI 2014



Le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

REPAS A THEME : "en attendant l'été"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CREPE AU FROMAGE	X SALADE SOLEIL LEVANT (chou chinois, carotte, pomme, curry)	X CELERI CIBOULETTE	SALADE FRAICHEUR (concombre, melon, menthe, fromage blanc et citron)	SALAMI + CORNICHONS
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU MAIS	TERRINE DE POISSON SCE COCKTAIL	X	SALADE NAPOLI (pâtes tricolores, tomate, basilic)
SALADE BRETONNE (chou fleur, artichaut, pomme fruit, cidre)	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE PIEMONTAISE DINDE	CAROTTES RAPEES AU CITRON	RADIS ROSES BEURRE DOUX
PEPITES DE POULET (émincés de filet de poulet panés)	X JAMBON BLANC *	X MITONNE DE BŒUF AU JUS	SAUCISSE NAPOLITAINE (tomate et fines herbes) *	X FILET DE COLIN SCE BLANQUETTE
MERGUEZ	SAUMONETTE SAUCE CREME	CORDON BLEU DE VOLAILLE	X	ŒUFS DURS BECHAMEL
ROTI DE PORC AU PAPRIKA *	NORMANDIN DE VEAU SCE BLEU	BOULETTES D'AGNEAU EN SAUCE	EMINCE DE POULET CITRON ANETH	ROTI DE BŒUF FROID/KETCHUP
COURGETTES BRAISEES A LA TOMATE	X BLEZOTTO	X SALSIFIS CREME/ COQUILLETES	PUREE DE CAROTTES AU BASILIC	X JEUNES CAROTTES
RIZ CREOLE	X CHOUX FLEURS SAUTES	HARICOTS VERTS SAUTES	RIZ SAFRANE	POMMES COWBOY
PETIT POIS	TOMATE A LA PROVENCALE	SEMOULE	RATATOUILLE	EPINARDS AU JUS
FRITES FOUR	POMMES VAPEUR PERSILLEES	LENTILLES	BROCOLIS	FLAGEOLETS
CROC LAIT	X EDAM	X CARRE ROUSSOT	BABYBEL	X YAOURT AROMATISE
BRIE A LA COUPE	COULOMMIERS A LA COUPE	GOUDA	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT
PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE
PETIT SUISSE AROMATISE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE AROMATISE	CARRE FRAIS
POMME	X COMPOTE DE POMMES	YAOURT BIO PECHE	MOUSSE CHOCOLAT ET CERISES	BANANE
MAESTRO CHOCOLAT	KIWI	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	ORANGE	FLAN NAPPE CAMEL
BISCUIT FOURRE ABRICOT POMME	ILE FLOTTANTE	X POIRE	GRILLE AUX POMMES	X COMPOTE DE POMMES

Date de Rédaction :

12/03/2014



produit de saison

* plats contenant du porc

Bon appétit !

Visa du Directeur de la Cuisine Centrale

Visa de la Diététicienne :

Visa du Client :



Menu Scolaire

DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 MAI 2014

Le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	SALADE VERTE ET MAIS	RADIS ROSES BEURRE D'OLIVE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	PASTÈQUE
POIREAU VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE AU CITRON	TOMATE VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE FARANDOLE (chou blanc, radis, maïs)
CELERI REMOULADE	PÂTE CROUTE CORNICHONS *	FEUILLETE DU PÊCHEUR	SARDINE ET BEURRE	ŒUFS DURS MAYONNAISE
MERGUEZ	PENNES BOLOGNAISE	FILET DE POULET BASQUAISE	ROTI DE BŒUF /KETCHUP	BRANDADE DE POISSON
BEIGNETS DE POISSON KETCHUP	OMELETTE GRATINEE	ROTI DE PORC /MAYONNAISE *	QUENELLES DE BROCHET SAUCE TOMATE	JAMBON BLANC *
ROTI DE DINDE A LA TOMATE	FILET DE LIEU CIBOULETTE	CREPE AUX CHAMPIGNONS	QUICHE LORRAINE *	SAUTE DE VEAU MARENGO
LEGUMES SOUS COUS SOUS	PENNES BOLOGNAISE LEGUMES	RATATOUILLE ET RIZ	PETITS POIS	PLAT COMPLET
SEMOULE	JULIENNE DE LEGUMES	JEUNES CAROTTES	HARICOTS VERTS SAUTES	BLETTES PERSILLEES
COURGETTES PROVENCALE	PUREE	SALADE VERTE	COQUILLETES	BROCOLIS
LENTILLES	TOMATE PROVENCALE	BLE AUX POIVRONS	SALADE VERTE	Frites four
EMMENTAL	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	CAMEMBERT	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE SUCRE
FROMAGE A TARTINER	FOURNOL	YAOURT AROMATISE	BUCHE DE CHEVRE	YAOURT AROMATISE
PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	BRIE A LA COUPE
PETIT SUISSE AROMATISE	PETIT SUISSE AROMATISE	GOUDA	PETIT SUISSE AROMATISE	VACHE QUI RIT
KIWI	POIRE	ENTREMET VANILLE	COMPOTE DE POMMES	DES D'ANANAS AU SIROP
MAESTRO VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	BANANE	ORANGE	POMME
COMPOTE POMME/COING	YAOURT AUX FRUITS MIXES	BROWNIE	ECLAIR A LA VANILLE	FLAN NAPPE CARAMEL

Date de Rédaction :

11/03/2014



produit de saison

* plats contenant du porc

Bon appétit !

Menu Scolaire

DU LUNDI 26 MAI AU VENDREDI 30 MAI 2014



Le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
CONCOMBRES VTTE		TABOULE AUX LEGUMES		BETTERAVES CIBOULETTE		FERIE		RADIS ROSES ET BEURRE	
CAROTTES RAPEES CIBOULETTE		SALADE VERTE + FROMAGE		SALADE PIEMONTAISE DINDE				SALADE MEXICAINE (haricots rouges, maïs, tomate)	
SALADE DE P.D.T.		TOMATE VINAIGRETTE		PASTEQUE					
EMINCE DE PORC AU JUS		CORDON BLEU DE VOLAILLE		FILET DE COLIN SCE NORMANDE				SAUTE DE BOEUF PROVENCAL	
RAVIOLIS GRATINES		JAMBON BRUNI FROID		CHIPOLATA				POISSON PANE	
FILET DE POULET EN SAUCE		BOULETTE D'AGNEAU SCE TOMATE		TARTE AUX POIREAUX					
HARICOTS BEURRE		BLETTES GRATINEES A LA TOMATE		POMMES VAPEUR PERSILLEES				FLAGEOLETS	
SALADE VERTE		COQUILLETES		CHOUX FLEURS A LA CREME				JEUNES CAROTTES	
TOMATE PROVENCALE		POEEE CAMPAGNARDE		PRINTANIERE DE LEGUMES				SPAGHETTI	
BLEZOTTO		LENTILLES		RIZ CREOLE					
COULOMMIERS A LA COUPE		PETIT SUISSE AUX FRUITS		BUCHE DE CHEVRE				FRIPON	
FROMAGE A TARTINER		TOMME BLANCHE		CARRE FRAIS				YAOURT NATURE SUCRE	
YAOURT NATURE SUCRE		CAMEMBERT		YAOURT NATURE SUCRE				ST NECTAIRE	
YAOURT AROMATISE		PETIT SUISSE NATURE +SUCRE		YAOURT AROMATISE				YAOURT AROMATISE	
GATEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT		BANANE		COMPOTE POMME/POIRE				POMME	
COMPOTE POMME/CASSIS		MOUSSE AU CITRON		YAOURT AUX FRUITS MIXES				MAESTRO VANILLE	
POIRE		COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		ANANAS FRAIS				COMPOTE DE POMMES	

Date de Rédaction :

11/03/2014

 = produit de saison

* plats contenant du porc

Visa du Directeur de la Cuisine Centrale

Visa de la Diététicienne :

 Bon appétit !

Visa du Client :



Menu Scolaire

DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 JUIN 2014

Le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PASTèque	SALADE NAPOLI (pâtes tricolores, tomate, basilic)	MACEDOINE MAYONNAISE	CELERI REMOULADE	TOMATE ET CŒUR DE PALMIER
CONCOMBRE MIMOLETTE	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS	SALADE TOURANGELLE (pdt, haricots verts, tomates)	ŒUFS DURS MAYONNAISE	SALADE FARANDOLE (chou blanc, radis, maïs)
CREPE AU FROMAGE	PATE DE FOIE ET CORNICHONS*	BETTERAVES VINAIGRETTE	MELON JAUNE	SALADE DE BLE AU THON
FILET DE LIEU SAUCE CREME	ROTI DE DINDE JUS A L'AIL	RISSOLETTE DE VEAU	CARBONARA VIANDE *	PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE
NUGGETS DE VOLAILLE/KETCHUP	QUENELLES DE BROCHET A LA CREME	JAMBON BLANC *	CARBONARA VIANDE <u>SANS PORC</u>	SAUCISSE DE FRANCFORT *
ROTI DE PORC FROID/ MAYONNAISE	BOULETTE DE BŒUF SCE TOMATE	POULET AU CITRON	STEAK HACHE SCE BARBECUE	SAUMONETTE SCE CREME
RIZ PILAF	POEELEE FORESTIERE	COURGETTES PROVENCALES	SPAGHETTIS CARBONARA LEGUMES	BOULGOUR BIO TOMATE BASILIC
TOMATE PROVENCALE	MACARONIS	PUREE	HARICOTS BEURRE	CHOUX FLEURS PERSILLES
PIPERADE DE LEGUMES	PETITS POIS	JEUNES CAROTTES A L'AIL	EPINARDS A L'AIL	POMMES COWBOY
HARICOTS BLANCS A L'ITALIENNE	POIREAUX BECHAMEL	LENTILLES	FRITES FOUR	SALSIFIS PERSILLES
CARRE ROUSSOT	ST PAULIN	PETITS SUISSSES NATURE + SUCRE	SAMOS	EDAM
FROMAGE AIL ET FINES HERBES	CAMEMBERT	BRIE A LA COUPE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	YAOURT AROMATISE	VACHE QUI RIT	EMMENTAL	YAOURT NATURE SUCRE
PETIT SUISSE AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE AROMATISE	YAOURT AROMATISE	COULOMMIERS A LA COUPE
FLAN NAPPE CARAMEL	ECLAIR AU CHOCOLAT	BANANE	FROMAGE BLANC MANGUE VANILLE	ANANAS FRAIS
PECHE	COMPOTE DE POMMES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	COMPOTE POMME CASSIS	ENTREMET VANILLE
POIRE AU SIROP	KIWI	SEMOULE AU LAIT	NECTARINE	CREME DESSERT PRALINE

Date de Rédaction :

11/03/2014

produit de saison

* plats contenant du porc

Visa du Directeur de la Cuisine Centrale

Visa de la Diététicienne :

Bon appétit !

Visa du Client :

Menu Scolaire

DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 JUIN 2014

Le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
FERIE	COUPELLES DE PATE S/PORC STOCK TAMPON	X	SALADE ORIENTALE (boulgour façon taboulé)	MELON	X	SALADE DE LENTILLES A LA MOUTARDE	X
			CONCOMBRE AUX OLIVES	MACEDOINE MAYONNAISE		TERRINE DE POISSON SCE COCKTAIL	
			SALADE VERTE AU GRUYERE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS *		MELON JAUNE	
	RAVIOLIS STOCK TAMPON	X	ROTI DE PORC CHARCUTIERE *	MITONNE DE BŒUF EN SAUCE	X	POISSON PANE /CITRON	X
			NUGGETS DE VOLAILLE/KETCHUP	TARTE AUX POIREAUX		JAMBON BLANC *	
			ŒUFS DURS MAYONNAISE	FILET DE POULET AU JUS		COLIN A L'OSEILLE	
	PLAT COMPLET		JEUNES CAROTTES	SEMOULE	X	HARICOTS VERTS SAUTES	X
	SALADE VERTE	X	TORTIS TRICOLORES	RIZ CREOLE		COQUILLETES AU BEURRE BIO	AB
			SALADE PIEMONAISE	SALADE VERTE		JULIENNE DE LEGUMES	
			SALSIFIS A LA CREME	PIPERADE DE LEGUMES		POMMES VAPEUR	
	BABYBEL	X	GOUDA	CAMEMBERT	X	YAOURT AROMATISE	X
	SAMOS		CARRE FRAIS	ST PAULIN		CARRE ROUSSOT	
	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE		YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE		YAOURT NATURE SUCRE	
	PETIT SUISSE AUX FRUITS		YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE AUX FRUITS		FRIPON	
	COMPOTE STOCK TAMPON		ANANAS FRAIS	MAESTRO CHOCOLAT	X	PECHE	X
			ENTREMET VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE		GAUFRE	
			BEIGNET FRAMBOISE	BANANE		FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	

Date de Rédaction :

11/03/2014



produit de saison

* plats contenant du porc

Bon
appétit !

Visa du Directeur de la Cuisine Centrale

Visa de la Diététicienne :

Visa du Client :



Menu Scolaire

DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 JUIN 2014



Le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
PASTIQUE	RADIS ROSES	SALADE BULGARE (concombre, carotte, tomate)	SALADE ANTILLAISE (riz, tomate, dinde, ananas, coco, cœur de palmier)	TOMATE ECHALOTE
SALADE DE PATES INDIENNE	CAROTTES RAPEES	MORTADELLE/CORNICHONS *	POIREAUX VINAIGRETTES	GALANTINE DE VOLAILLE ET CORNICHONS
BETTERAVES VINAIGRETTE	MINI PIZZA	MACEDOINE A LA PARISIENNE	MELON	FRIAND AU FROMAGE
SAUTE DE VEAU AU JUS	EMINCES DE POULET SCE MADRAS	CALAMARS ROMAINE /CITRON	BOULETTE DE BŒUF SAUCE PIZZAILO	CHIPOLATAS GRILLEE AUX HERBES
CORDON BLEU DE VOLAILLE	ROTI DE PORC FROID/KETCHUP	JAMBON BLANC	CROQUETTES DE POISSON AUX FINES HERBES	ROTI DE DINDE + MAYONNAISE
STEAK HACHE SCE BARBECUE	SALADE DE BŒUF	COLIN SAUCE NANTUA	ŒUFS DURS MAYONNAISE	PARMENTIER DE SAUMON
CHOUX FLEURS A LA CREME ET P.D.T.	FARFALLES	RATATOUILLE	PETITS POIS/CAROTTES	PUREE DE LEGUMES
TOMATE A LA PROVENCALE	COURGETTES PERSILLEES	PRINTANIERE DE LEGUMES	EPINARDS L'AIL	SALADE DE PATES
FRITES FOUR	SEMOULE	POEELE FORESTIERE	SALADE DE BLE	BROCOLIS
RIZ PILAF	SALADE DE HARICOTS VERT	POMMES COWBOYS	JEUNES CAROTTES	PLAT COMPLET
BRIE A LA COUPE	TOMME BLANCHE	CARRE FRAIS	PETIT SUISSE AROMATISE	CROC LAIT
YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE A TARTINER	CAMEMBERT	ST PAULIN	TOMME NOIRE
YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE
EDAM	PETIT SUISSE AROMATISE	YAOURT AROMATISE	FOURNOL	YAOURT AROMATISE
ABRICOTS	FLAN CHOCOLAT	DONUT	PECHE	ILE FLOTTANTE
MAESTRO VANILLE	COMPOTE	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	POMME
SEMOULE AU LAIT	NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COMPOTE DE POMMES	CREME DESSERT VANILLE

Date de Rédaction :

12/03/2014



produit de saison

* plats contenant du porc

Bon appétit !

Visa du Directeur de la Cuisine Centrale

Visa de la Diététicienne :

Visa du Client :



Menu Scolaire

DU LUNDI 23 JUN AU VENDREDI 27 JUN 2014



Le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

REPAS BURGER/FRITES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SALADE DE BLE AU SURIMI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT ALSACIENNE *	MELON	CONCOMBRE ET TOMATE VINAIGRETTE
RADIS ROSES ET BEURRE DOUX	TOMATE ET CŒUR DE PALMIER	SALADE D'ARMOR	SALADE VERTE + CROUTONS	SALADE WALDORF (céleri, noix)
CREPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE ORIENTALE (boulgour, tomate, concombre, poivrons, menthe)	TERRINE DE CAMPAGNE *		TERRINE DE POISSON SCE COCKTAIL
PALERON SCE CHAMPIGNONS	FILET DE POULET AU PISTOU	EMINCE DE PORC SAUCE CARAMEL *	CHEESEBURGER	FILET DE LIEU SCE CURRY
CROQUETTE POISSON AIL FINES HERBES	SAUCISSE DE FRANCFORT	JAMBON DE DINDE + BEURRE	CHEESEBURGER DE POISSON	ROTI DE PORC FROID + MAYONNAISE
COLOMBO DE PORC	QUENELLES DE BROCHET SCE TOMATE BASILIC	ŒUFS DURS MAYONNAISE	MERGUEZ	TOMATE FARCIE
COURGETTES PERSILLEES	MACARONIS	HARICOTS VERTS SAUTES	FRITE ET KETCHUP	EPINARDS A L'AIL
RIZ CREOLE	RATATOUILLE	LENTILLES	TOMATE A LA PROVENCALE	SALADE DE RIZ
JULIENNE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR CIBOULETTE	JEUNES CAROTTES	TABOULE AUX LEGUMES	TORSADES BIO
FLAGEOLETS	CHOUX DE BRUXELLES AU JUS	MACEDOINE MAYONNAISE		NAVETS AU JUS
EDAM	FRIPON	COULOMMIERS A LA COUPE	YAOURT AROMATISE	PORT SALUT
SAMOS	GOUDA	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE AROMATISE
PETIT SUISSE AROMATISE	YAOURT AROMATISE	RONDELE AUX NOIX	FROMAGE A TARTINER	MUNSTER
PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE AROMATISE	FOURNOL	PETIT SUISSE NATURE + SUCRE
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	COMPOTE POMME FRAISE	BANANE	BROWNIE	ABRICOTS
NECTARINE	POMME	FLAN NAPPE CARAMEL	ANANAS AU SIROP	COMPOTE DE POMMES
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	RIZ AU LAIT	PECHE	MAESTRO VANILLE

Date de Rédaction :

12/03/2014

produit de saison

* plats contenant du porc

Visa du Directeur de la Cuisine Centrale

Visa de la Diététicienne :

Bon appétit !

Visa du Client :



Menu Scolaire

DU LUNDI 30 JUIN AU VENDREDI 4 JUILLET 2014



Le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MACEDOINE MAYONNAISE	X SALADE VERTE FROMAGE & CROUTONS	X CERVELAS / CORNICHONS	PASTÈQUE	X BETTERAVES VINAIGRETTE
RADIS BEURRE	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE	CONCOMBRES BULGARE	MELON
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE CARMEN	TERRINE DE POISSON SCE COCKTAIL		
ROTI DE PORC A L'ESTRAGON*	X HACHIS PARMENTIER	X SAUTE DE VEAU AUX OLIVES	POISSON PANE / CITRON	X STEAK HACHE EN SAUCE
NUGGETS DE VOLAILLE	SAUCISSE DE FRANCFORT *	JAMBON BRUNI *	POULET ROTI / MAYONNAISE	ŒUFS DURS MAYONNAISE
COQUILLE DE POISSON SCE AURORE	ROTI DE DINDE / KETCHUP	CORDON BLEU DE VOLAILLE		
CHOUX FLEURS GRATINES BIO 4B	X PLAT COMPLET	X JARDINIÈRE DE LEGUMES	RIZ A LA TOMATE	X COQUILLETES AU GRUYERE
BLE A LA TOMATE	JEUNES CAROTTES	LENTILLES	JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS A L'AIL
HARICOTS BEURRE SAUTES	SPAGHETTIS	PURÉE MARAÎCHÈRE	SALADE ORIENTALE LEGUME	SALADE DE P.D.T. ALSACIENNE LEGUME *
POMMES RISSOLEES	X SALADE DE TOMATES	COURGETTES BECHAMEL		
BUCHE DE CHEVRE	X YAOURT NATURE SUCRE	X ST PAULIN	RONDELE	X BRIE
FROMAGE AIL ET FINES HERBES	EDAM	CARRE ROUSSOT	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE
PETIT SUISSE NATURE + SUCRE	COULOMMIERS A LA COUPE	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSÉS NATURES	YAOURT AROMATISÉ
PETIT SUISSE AROMATISÉ	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT AROMATISÉ	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE A TARTINER
FLAN NAPPE CARAMEL	X ABRICOTS	X COMPOTE POMME/FRAISE	LIEGEOIS VANILLE/CARAMEL	X BANANE
PECHE	BISCUIT GÉNOISE FRAISE	FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES	ANANAS AU SIROP	COMPOTE
COMPOTE	CRÈME DESSERT PRALINE	POMME	NECTARINE	CRÈME DESSERT CARAMEL

Date de Rédaction :

11/03/2014

produit de saison

* plats contenant du porc

Bon appétit !

Visa du Directeur de la Cuisine Centrale

Visa de la Diététicienne :

Visa du Client :