Ces menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

Commission des menus du **16-janv-17**

Présents : Chef cuisinier-infirmère-serétaire d'intendance-agent chef-CPE-gestionnaire

lundi	mardi	mercredi: oral du brevet, service de restauration fermé	jeudi	vendredi	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
13fev	14 fév.	15 fév.	16 fév.	17 fév.	06-mars	07-mars	08-mars	09-mars	10-mars
salade de tomates mozzarella-concombre à la crème	potage maison à la tomate		mousse de canard-rosette	carottes râpées endives au bleu et noix	crêpe-friand-avocat	radis beurre-pamplemousse	potage maison aux potimarrons	endives aux dés d'emmental-concombres à la crème	betteraves-taboulé
steak haché	cuisse de pintade		rôti de bœuf	filet meunière	raviolis	steak haché	cotes de porc	quiche lorraine	brandade de morue maison
haricots beurre persillés	frites		poêlée campagnarde	pâtes au beurre et fromage	salade	pomme de terre sautées	haricots coco à la tomate	salade	salade
edam	yaourt aromatisé		gouda	emmental	petit suisse	cantal	entremet	fromage de brebis	yaourt brassé bulgare
cône glacé	kiwi		compote	poire au chocolat	orange	beignet	tranche d'ananas frais	compote	clémentine

constantes : un quartier de citron à chaque plat de poisson(s salade en accompagnement (servie non assaiso **beurre et fromage en accompagnement des pâtes**

lundi(voyage Angleterre)	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	lundi(voyage au ski)	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
13-mars	14-mars	15-mars	16-mars	17-mars	20-mars	21-mars	22-mars	23-mars	24-mars
radis beurre -carottes râpées	tomates mimosa-salade aux agrumes	sardine beurre- saumon	salade verte au saumon - pamplemousse	carottes râpées endives au fromage et noix	betteraves mimosa - salade niçoise	avocat- piémontaise	concombre vinaigrette-tomates à la feta	radis beurre - carottes râpées	œuf au surimi- œuf mayonnaise
bœuf bourguignon	rôti de porc	cuisse de canard rôtie	couscous maison aux merguez et à l'agneau	filet de lieu à la crème	poulet rôti	raviolis	saucisse de Toulouse	omelette aux pommes de terre et aux dés de jambon	moules marinières
poêlée aux champignons et brocolis	flageolets	petits pois	et ses légumes	gratin dauphinois	pates	salade	lentilles	salade	frites
fromage fondu	yaourt bio aux fruits	brie	yaourt aromatisé	comté	fromage blanc	chèvre	yaourt nature bio	mimolette	flan au caramel
éclair	cocktail de fruits	pomme	banane	purée de fruits	pomme	salade ananas frais	abricots au sirop	riz au lait	salade de fruits frais

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

Menu 20 jours

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Crudités	Cuidités	Crudités	à base d'œufs poisson	Crudités	entree chaude	Crudités	Cuidités	Crudités	Féculents
steack hachés	Volaille	Porc	bœuf	poisson	raviolis	Boeuf	Porc	Œuf	Poisson
Légumes	Féculents	Légumes secs	Légumes	Féculents	Légumes	Légumes	legumes secs	Féculents	Légumes
Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers
Glacés	Fruits crus	Fruits cuits	Fruits crus	Fruits cuits	Fruits crus	Féculents	Fruits crus	Fruits cuits	Fruits crus

constantes: un quartier de citron à chaque plat de poisson(sans sauc beurre et fromage en accompagnement des pâtes

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Crudités	Crudités	protidique à base de poisson	Féculents	Crudités	Cuidités	Féculents	Crudités	Crudités	charcuterie
bœuf	porc	Volaille	mouton /bœuf/dinde	poisson	Volaille	porc	raviolis	œufs	Poisson
Légumes	Féculents	Légumes	Légumes	Légumes secs	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents
Fromages >100 mg et <=150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >100 mg et <=150 mg Ca	Produits laitiers	Fromages >100 mg et <=150 mg Ca	Produits laitiers
Féculents	Fruits cuits	Fruits crus	Fruits crus	Fruits cuits	Fruits crus	Fruits crus	Fruits cuits	Féculents	Fruits crus