

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

commission du 13 février 2017 présents : Mme PRATS, Mme CHAYETTE-MOREL, Sabrina BARRIVIERA, infirmière, secrétaire d'intendance, CPE, cuisinier, agent chef, gestionnaire.

Menu 20 jours- 27 mars au 5 mai 2017

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
27-mars	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars	03-avr	04-avr	05-avr	06-avr	07-avr
radis beurre - tomate mozzarella	betteraves mimosa- macédoine mayonnaise	endives aux noix- salade verte aux agrumes	saucisson -mousse de canard- pâté de campagne	carottes râpées- pamplemousse	crêpe -pizza maison	radis beurre tomates mimosa	cœurs de palmier - salade de maïs au thon	concombre à la crème-carottes râpées	piémontaise- taboulé
steak haché	poulet rôti	cotes de porc	bœuf bourguignon	filet meunière	raviolis	rôti de bœuf	saucisse de Toulouse	omelette pomme de terre jambon	filet ce colin sauce citronnée
haricots verts	frites	flageolets	gratin de chou fleur	riz pilaf	salade	purée de pomme de terre	haricots coco à la tomate	salade	gratin de légumes à la vache qui rit
comté	yaourt à la grecque	brie	petit suisse	emmental	fromage blanc	mimolette	entremet	emmental	yaourt Bio aux fruits
barre glacée	pomme	compote	orange	cocktail de fruits	kiwi	banane	orange	fraises à la chantilly	ananas au sirop

salade en accompagnement (servie non assaisonnée) :
 - des omelettes et brandade (servie avec le plat principal)
 - des raviolis (servie en barquette)
 constantes: un quartier de citron à chaque plat de poisson (sans sauce)
 - beurre et fromage en accompagnement des pâtes

lundi	mardi	mercredi	jeudi : MENU ESPAGNOL	vendredi	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
10-avr	11-avr	12-avr	13-avr	14-avr	01-mai	02-mai	03-mai	04-mai	05-mai
salade verte aux dés de fromage et jambon-radis beurre	pamplemousse- carottes râpées	sardine-maquereau	jambon Serrano- gazpacho	tomates mimosa- salade d'endives au bleu		avocat-maïs au thon	concombre vinaigrette-melon charentais	tomate en salade- céleri rémoulade	œuf mayonnaise- œuf au thon
steak	sauté de porc	cuisse de canard	paella	filet meunière		croque monsieur	raviolis	omelette fromage pomme de terre	brandade de morue (maison)
gratin de brocolis	pates	haricots beurre	salade	riz pilaf		salade			
tome d'aquitaine	yaourt nature bio	edam	fromage manchego	cantal		fromage fondu	fromage blanc à la vanille	chèvre	yaourt aromatisé
tarte aux pommes	purée de pomme	ananas frais	crème catalane	compote		melon	pomme cuite	banane	salade 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 sauce) 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