

SCOLAIRES VILLAGES BIO

CROQUE SANTE

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

* La Cuisine Centrale se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

NOVEMBRE 2017

LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
SALADE VERTE MANCHON DE POULET AU PAPRIKA BROCOLIS AU BEURRE FONDU FROMAGE BLANC NATURE BIO CONFITURE ABRICOT	FRIAND AU FROMAGE QUENELLES A LA TOMATE CAROTTES A LA CREME SAINT PAULIN FRUIT BIO	THEME OCCITANIE POTAGE AUX TROIS LEGUMES DAUBE LANGUEDOCIENNE CAROTTES BOULGOUR NATURE YAOURT AUX FRAISE BIO BANDE AUX POMMES	SALADE D'ENDIVES ROUSSETTE THYM ET SAFRAN POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL FRUIT BIO
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
POTAGE DE CAROTTES BIO ESCALOPE DE POULET POËLEE COURGETTES SAUTEES NICOISE PETITS SUISSE NATURE FRUIT BIO	BETTERAVES ROUGES EN SALADE STEACK HACHE POËLE POIS CHICHES SAUCE POULETTE CREME DE GRUYERE FRUIT	SOUPE DE POIS CHICHES A LA TOMATE OMELETTE BASQUAISE HARICOTS BEURRE SAUTES EDAM BIO COMPOTE ANANAS	MELANGE TENDRE FILET DE COLIN POCHE AU BEURRE RIZ CREOLE YAOURT NATURE BIO BAVAROIS AUX FRUITS
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
SARDINES A L'HUILE POULET A LA BREMOISE HARICOTS PLATS SAUTES FLAN AU CARAMEL FRUIT BIO	CREME DE LEGUMES POITRINE DE VEAU A LA MOUTARDE DUO DE FLEURETTES PERSILLEES EMMENTHAL BIO FRUIT	GÂTEAU ANNIVERSAIRE SALADE DE CONCOMBRES AU YAOURT BIO SAUTE DE BŒUF PRINTANIERE GANSETTES AU GRATIN VACHE QUI RIT BRAS DE VENUS AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPEES BIO FIELT DE COLIN AU VELOUTE DE POIREAUX FRICASSEE DE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS YAOURT AUX FRUITS BISCUIT PETIT BEURRE
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	
MACEDOINE EN SALADE SAUCE BLANCHE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIERE CHOUX FLEURS/PDT RISSOLEES FROMAGE BLANC NATURE BIO FRUIT	SOUPE PAYSANNE SAUCISSE DE PORC GRILLE LENTILLES AU JUS PYRENEE FRUIT BIO	SALADE ICEBERG BIO RÔTI DE PORC AU FOUR POMMES RISSOLEES GOUDA COMPOTE DE FRAMBOISE	

*BIO SOUS RESERVE