

CROQUE SANTE

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

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

MAI 2017

	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
	SALADE DE CHOUX FLEURS ET MAÏS ROTI DE VEAU BONNE FEMME BRUNOISE DE LEGUMES SAUTES KING AIL ET FINES HERBES FRUIT	TARTELETTE AU FROMAGE CHAROLAIS DE BŒUF POELE HARICOTS VERTS SAUTES BIO SAINT PAULIN FRUIT	TOMATES EN SALADE FIDEUA DE POISSON CHANTENEIGE DANY CHOCOLAT
LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
FERIE	BETTERAVES ROUGES EN SALADE RAVIOLIS A LA VIANDE DE DINDE MINI BABYBEL FRUIT BIO	SALADE DE COURGETTES RÂPEES BIO SAUCISSE DE PORC GRILLEE PLAT DE SUBSTITUTION : SAUCISSE DE VOLAILLE GRILLEE HARICOTS BLANCS PAYSANNE CAMEMBERT FRUIT	SALADE MILANO MEDAILLON DE MERLU SAUCE SAFRAN HARICOTS PLATS D'ESPAGNE SAUTES CHANTAILLOU FRUIT
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
SALADE VERTE DAUBE LANGUEDOCIENNE CAROTTES BOULGOUR NATURE PETIT LOUIS FRUIT BIO	MACEDOINE EN SALADE SAUCE BLANCHE CORDON BLEU DE DINDE RATATOUILLE NICOISE/RIZ PILAF FROMAGE BLANC NATURE FRUIT	GATEAU ANNIVERSAIRE SALADE CRUDITES ET MER (CREVETTES ET MOULES) ROTI DE DINDONNEAU CHASSEUR MELI MELO DE LEGUMES SAUTES CANTAL GATEAU ANNIVERSAIRE	SALADE DE CONCOMBRES BIO FILET DE HOKI AU VELOUTE COURGETTES SAUTEES NICOISE/SEMOULE YAOURT NATURE COMPOTE DE POMME/BANANE
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
PIZZA MAISON OMELETTE AU FROMAGE FLAN D'EPINARDS AUX AMANDES PETIT SUISSE NATURE FRUIT	CAROTTES RAPEES BIO SPAGHETTIS BOLOGNAISE PYRENEE PUREE DE POMMES/COINGS	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
LUNDI 29	MARDI 30		
HARICOTS VERTS EN SALADE OSSO BUCCO DE VEAU MILANAISE COQUILLETES AU GRUYERE BUCHETTE MELANGEE FRUIT BIO	SALADE DE CONCOMBRES BIO JAMBONNETTE DE POULET A LA CREME JARDINIERE DE LEGUMES SAINT PAULIN FLAN AU CARAMEL		

***BIO SOUS RESERVE**