

Juillet 2018

Menu susceptible d'être modifié



Cuisine centrale
Saint-Loubès

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Lundi 16
Entrée		Salade de pâtes surimi	Salade Coleslaw	Friand au fromage	Salade de tomates	Saucisson sec beurre	Pamplemousse		Salade de quinoa	Carottes râpées	Salade de lentilles
Plat principal et Garniture	Émincé de volaille à la coriandre Riz au safran	Poisson pané Ratatouille	Strasbourg aux lardons Pommes vapeur	Steack haché Coquillettes BIO	Filet de poulet Haricots verts	Poisson frais Blé BIO	Côte de porc Brocolis BIO béchamel	Émincé dinde coco Semoule BIO	Boulettes d'agneau Printanière maison	Émincé de bœuf Purée	Nuggets poulet Chou fleur BIO
Produit laitier	Cantal	Fromage blanc aro.		Chavroux		Fromage blanc sucré		Brie		Yaourt mixé	
Dessert	Nectarine		Yaourt sucré		Glace		Fraises au sucre	Ananas chantilly	Pomme		Pêche
Goûter	Novly chocolat Muffin	Liégeois Compote	Emmental Gâteau marbré	Cerises Cookie	Riz au lait Jus pomme	Madeleine Compote BIO	Pastèque Saint Paulin	Palmier Crème caramel BIO	Goûter fourré Édam	Liégeois van.	Comté Pain au lait

	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Lundi 30	Mardi 31
Entrée	Radis beurre	Mousse de canard	Betteraves rouges		Céleri Rémoulade	Poireaux vinaigrette	Salade Piémontaise		Melon	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne
Plat principal et Garniture	Poisson Meunière Purée haricots verts	Steack haché Sauce fromage Carottes	Poulet rôti flageolets	Rôti de porc Coquillettes BIO	Saumon Provençal Haricots beurre	Jambon de Paris Gratin Dauphinois	Filet de dinde Chou fleur BIO	Wrings de poulet Gratin de courgettes	Couscous et ses légumes Semoule BIO	Tortilla aux légumes Blé BIO à la tomate	Poisson frais du marché Pépinettes
Produit laitier			Suisse aromatisé	Tome blanche	Fromage blanc sucré		Camembert	Yaourt vanille		Crème caramel	
Dessert	Mousse chocolat	Abricot		Crème vanille		Nectarine		Pêche au sirop	Liégeois chocolat		Compote BIO
Goûter	Samos Cocktail fruit	Fran caramel Gâteau breton	Compote Petit écolier	Nectarine Yaourt aro.	Novly choco Pastèque	Emmental Moelleux citron	Crème vanille fraise	Suisse sucré Beignet	Croissant Jus d'orange	Nectarine Donut's	Bonbel Pâte à tartiner

Fruits	Légumes	
Abricot	Ail	Courgette
Cassis	Artichaut	Épinards
Cerise	Aubergine	Fenouil
Fraise	Betterave	Laitue
Framboise	Blettes	Navet
Groseille	Carotte	Oignon
Melon	Céleri	Petit pois
Pomme	Chou-blanc	Poireau
	Chou-Fleur	Pomme de terre
	Concombre	Radis

Astuce anti-gaspillage n°6 :

Les préparations culinaires sont susceptibles de contenir :

- Anhydride sulfureux et sulfites
- Fruits à croquer
- Lupin
- Poisson
- Arachide
- Gluten
- Mollusques et crustacés
- Lactose
- Moutarde
- Soja
- Lait
- Œuf
- Céleri
- Sésame