

LUNDI

1 SEPTEMBRE 2014

CENTRES DE LOISIRS

BLE A LA PROVENCALE

blé, tomates, thon, olives noires, ciboulette, vinaigrette

ROTI DE DINDE
SCE FORESTIERE

sce : champignons noirs et de paris, citron, échalotes, jus de veau, margarine, sauce champignon, madère

HARICOTS VERTS*

GOUDA

FRUIT "NECTARINE"

MARDI

2 SEPTEMBRE 2014

JUS DE FRUITS & TOMATES

vinaigrette

SPAGHETTIS
BOLOGNAISE

sce : haché de bœuf, échalotes, fond brun, concassée & concentré de tomates

GRUYERE

FONDU CROCLAIT

GLACE VANILLE FRAISE

MERCREDI

3 SEPTEMBRE 2014

SALADE VERTE GARNITURE EXOTIQUE

salade verte, germes de soja, olives vertes, maïs, poivron rouge, petits pois, cornichon, vinaigrette

POULET ROTI
SCE MIEL

sce : oignons, miel, jus de veau lié & jus de poulet, margarine, farine

COURGETTES A LA PROVENCALE*

courgettes, tomates, persil, ail, beurre

FROMAGE BLANC & SUCRE

FRUIT "PRUNES"

JEUDI

4 SEPTEMBRE 2014

MACEDOINE A LA RUSSE

carottes, haricots verts, petits pois, navets, flageolets, mayonnaise

SAUTE DE VEAU
MARENGO

sauté de veau, champignons, oignons, carottes, concentré de tomate, jus de citron, fond brun lié & fond de veau

POMMES VAPEUR*

ST PAULIN

FRUIT "ABRICOT"

VENREDI

5 SEPTEMBRE 2014

PAIN BIO

CONCOMBRES

vinaigrette

FILET DE COLIN
SCE NORMANDE

sce : champignons, citron, crème fraîche, échalotes, fumet de poisson, farine, margarine

CAROTTES BICOLORES*

BRIE

ECLAIR CHOCOLAT

GOUTER

Viennoiserie "Pain au chocolat & Lait & Fruit " Prune"

Lait & Pain & Compote pomme fraise

Fromage Blanc & Sucre & Biscuit "Gaillardise Abricot"

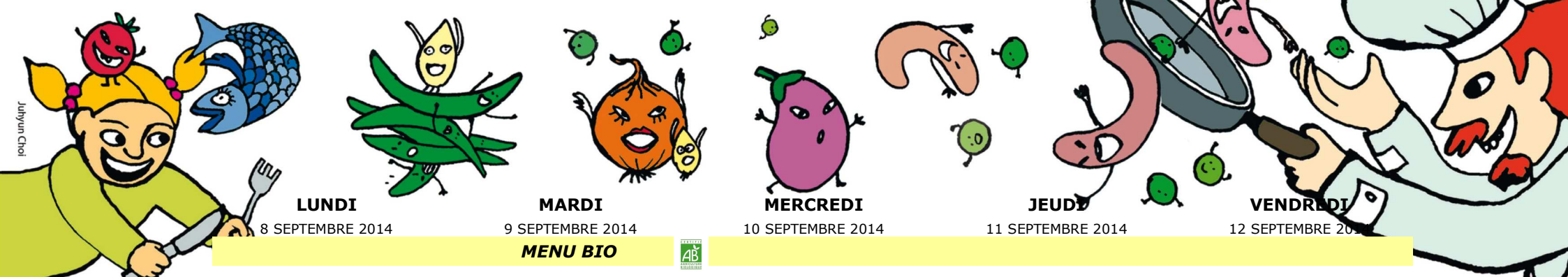
Pain & Chocolat noir & Lait

Plan alimentaire du soir F

* Les plats d'accompagnements non détaillés contiennent du beurre

Plat de substitution sans porc

Restauration collective : **Tél. 05 49 39 62 84**



LUNDI

8 SEPTEMBRE 2014

MARDI

9 SEPTEMBRE 2014

MERCREDI

10 SEPTEMBRE 2014

JEUDI

11 SEPTEMBRE 2014

VENDREDI

12 SEPTEMBRE 2014

MENU BIO



SALADE PIEMONTAISE

pommes de terre, œufs, tomates, mayonnaise, olives vertes & noires, (+ou- de cervelas), cornichons

ESCALOPE DE DINDE

BETTERAVES RAPEES

(vinaigrette)

ESTOUFFADE DE BŒUF

sauté de bœuf, champignons, oignons, fond brun lié, margarine, farine

SALADE MIMOSA

salade, œuf, vinaigrette

ESCALOPE DE VEAU
HACHE
SCE ROBERT

sce : oignons, moutarde, vin blanc, jus de veau lié, vinaigre, margarine, farine

CELERI REMOULADE

(PRODUIT DU TERROIR)

céleri rave, mayonnaise

ROTI DE PORC
SCE CHARCUTIERE

sce : oignons, concentré de tomates, cornichons, fond brun, jus de veau lié, moutarde, margarine, farine

#ROTI DE DINDE

HARICOTS VERTS

(vinaigrette)

FILET DE COLIN
MEUNIERE & QUARTIER
DE CITRON

EPINARDS BECHAMEL

lait, margarine, farine

PETIT MOULE NATURE

FRUIT **"PECHE"**

TORTIS*

CAMEMBERT

COMPOTE POMME

HARICOTS BEURRE*

YAOURT NATURE &
SUCRE

Biscuit "PLUMETIS
CHOCOLAT"

FLAGEOLETS*

CREME CARAMEL

JULIENNE DE LEGUMES*

carottes, courgettes, céleri rave

CANTAL AOC

FRUIT **"PRUNE"**

GOUTER

Lait & Pain & Confiture de cerises

Lait & Fruit **"Poire"** &
Biscuit " Petit Moelleux
Marbré"

Fromage "Mi-Chèvre" &
Pain & Fruit **"Banane"**

Crème Vanille & Biscuit
"Plumetis Vanille"

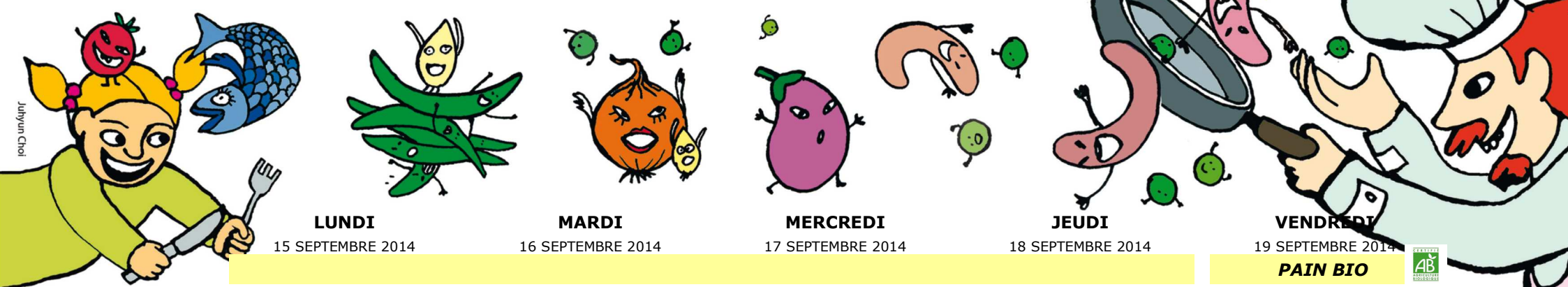
Plan alimentaire du soir A

* Les plats d'accompagnements non détaillés contiennent du beurre

Plat de substitution sans porc

Restauration collective : **Tél. 05 49 39 62 84**





LUNDI
15 SEPTEMBRE 2014

MARDI
16 SEPTEMBRE 2014

MERCREDI
17 SEPTEMBRE 2014

JEUDI
18 SEPTEMBRE 2014

VENREDI
19 SEPTEMBRE 2014

PAIN BIO

SALADE DE COQUILLETES
coquillettes, (+ ou - de cervelas), tomates, olives noires et vertes, mayonnaise

TOMATES



CONCOMBRES ALPIN



RADIS

CHOUX FLEURS

vinaigrette

concombres, fromage blanc, ciboulette, citron

BEURRE

vinaigrette

CHIPOLATAS

OMELETTE PARMENTIERE

CALAMARS

ROTI DE BŒUF

PAELLA AU POULET

#SAUCISSE DE VOLAILLE

œufs, pommes de terre

calamars, échalotes, sce armoricaine, tomates concassées, fumet de crustacés

AU JUS

hauts de cuisse et pilons, riz, calamars, chorizo, crevettes, fumet de poisson, moules, oignons, riz d'or

PAELLA SANS PORC

PETITS POIS CAROTTES



SALADE VERTE (DU TERROIR)

SEMOULE*

CAROTTES RONDELLES*

vinaigrette

EMMENTAL

YAOURT AROMATISE

BRIE

CREME ANGLAISE

COMTE AOC

FRUIT "RAISIN"

COCKTAIL DE FRUITS

BISCUIT "PEPITO"

FRUIT "POIRE"

GOUTER

Lait & Céréales "Corn Flakes" & Fruit **"Poire"**

Lait & Biscuit "Barquette Framboise" & Compote pomme fraise

Pain & Fromage "Brie" & Fruit **"Pêche"**

Lait & Pain & Chocolat noir

Plan alimentaire du soir B

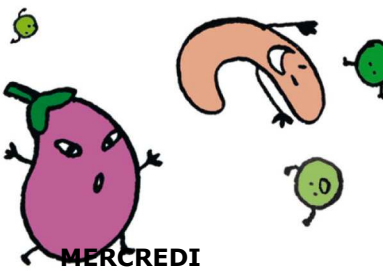
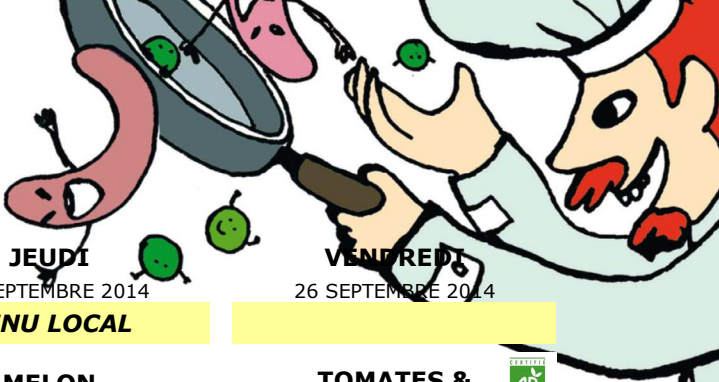
Restauration collective : **Tél. 05 49 39 62 84**

* Les plats d'accompagnements non détaillés contiennent du beurre

Plat de substitution sans porc



VILLE ACTIVE DU PRANS

				
LUNDI 22 SEPTEMBRE 2014	MARDI 23 SEPTEMBRE 2014	MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2014	JEUDI 25 SEPTEMBRE 2014 MENU LOCAL	VENREDI 26 SEPTEMBRE 2014
ROULADE DE VOLAILLE	HARICOTS VERTS THON 	BETTERAVES RAPEES & SURIMI	MELON (DU TERROIR)	TOMATES & MIMOLETTE 
	vinaigrette	vinaigrette		vinaigrette
*****	*****	*****	*****	*****
GRILLADE DE PORC	CURRY DE LENTILLES AUX COURGETTES	NAVARIN D'AGNEAU		FILET DE COLIN MEUNIERE
AU JUS	courgettes rondelles, lentilles, tomates concassées, oignons, curry, curcuma	sauté d'agneau, carottes, tomates, fond brun lié, navets, oignons, margarine, farine		QUARTIER DE CITRON
#ESCALOPE DE DINDE				
CHOUX FLEURS	BOULGOUR*	PRINTANIERE DE LEGUMES*	PUREE CHAMPENOISE	JEUNES CAROTTES*
		PDT, Pt Pois carottes, haricots mange-tout, oignons	PDT (DU TERROIR) , céleri rave, lait, beurre	
	*****	*****	*****	*****
CAMEMBERT	FONDU CARRE	ST NECTAIRE AOC	YAOURT	FLAN CHOCOLAT
FRUIT "PRUNE"	FRUIT "PECHE"	COMPOTE POMME 	TOURTEAU FROMAGE	
GOUTER				
Pain & Pâte à tartiner & Lait	Pain & Confiture de cerises & Lait	Crème chocolat & Biscuit "Cake framboise"	Lait & Briochette aux pépites de chocolat & Fruit "Pomme rouge"	
Plan alimentaire du soir C		* Les plats d'accompagnements non détaillés contiennent du beurre		
		# Plat de substitution sans porc		
Restauration collective : Tél. 05 49 39 62 84				

VILLE ACTIVE DU PAYS

Programme National Nutrition Santé



poitiers.fr