



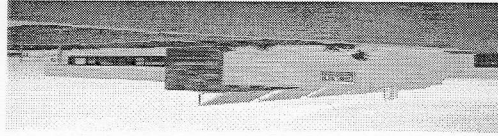
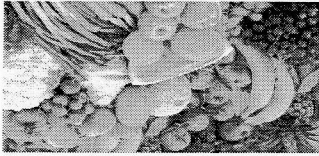
Repas à thème

Préparation, cuisson, assemblage par les cuisiniers de l'atelier cuisine centrale
Produits frais - Produits bios - Produits locaux

LÉGENDE :

Dejeuners	SEMAINE 12	SEMAINE 13	SEMAINE 14
du 20/03/17 au 24/03/17	du 27/03/17 au 31/03/17	du 03/04/17 au 07/04/17	
betteraves vinaigrette jambon grillé purée de pois cassés camembert orange	feuilleté au fromage porc au curry trio de céréales bio vache qui rit pomme	salade colorado émincés volaille et kedab poêlée paysanne riz au lait	
salade californienne émincé de bœuf tortis au beurre petit suisse compote pomme biscuité	pâtes au surimi sauté de veau marinot purée de potiron Saint paulin fruit de saison	œuf mayonnaise spaguettis à la boloignaise yaourt fruit de saison	
Menu du Sud-Ouest salade gésiers - harpons parmentier de canard gâteau basque	salade mêlée aux œufs tartiflette maison et salade verte petit suisse pêches au sirop		
céleri au fromage blanc metu au beurre blanc poêlée de légumes kiwi fruit de saison	gâteau de semoule courgettes à la tomate soupe de légumes poisson meunière	macédoine de légumes gratin de la mer riz basmati camembert pomme	
vendredi	jeudi	mercredi	mardi

MENU DE LA CUISINE CENTRALE - E.S.A.T. DE POMPOIS



Repas à thème

Préparation, cuisson, assemblage par les cuisiniers de l'atelier cuisine centrale
Produits frais - Produits bios - Produits locaux

LÉGENDE :

Dejeuners	SEMAINE 9	SEMAINE 10	SEMAINE 11
du 27/02/17 au 03/03/17	du 06/03/17 au 10/03/17	du 13/03/17 au 17/03/17	
	yaourt fermier de Mauze-Thoursais duo pdt - céleri au beurre cuisse de poulet maquereaux à la tomate	hachis parmentier et salade verte yaourt	
	compote fraise pamplemousse	carottes rapées - pommes granis émincés de porc marinés haricots beurre chèvre far breton	
	langue de bœuf sauce piquante purée de trois légumes St Nectaire flan pâtissier		
	soupe de légumes jambon mariné au miel carottes au jus six de savoie banane	potage pot au feu bœuf bourguignon d'Argentonay pannes au beurre fromage blanc kiwi	
	salade gauloise cabillaud mousseline riz pilaf camembert poire	mousse de canard poisson pané gratin de choux fleurs leerdammer pomme	
vendredi	jeudi	mercredi	mardi
			lundi

BONNES VACANCES !!

MENU DE LA CUISINE CENTRALE - E.S.A.T. DE POMPOIS

