



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

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENREDI 10
SALADE VERTE MANCHON DE POULET AU PAPRIKA POIS CHICHES SAUCE POULETTE FROMAGE BLANC NATURE BIO CONFITURE ABRICOT	PIZZA AU FROMAGE QUENELLES FINANCIÈRES CAROTTES PROVENÇALES SAINT PAULIN FRUIT BIO	THÈME OCCITANIE POTAGE AUX TROIS LÉGUMES DAUBE LANGUEDOCIENNE CAROTTES BOULGOUR NATURE YAOURT AUX FRAISES BIO BANDES AUX POMMES	SALADE D'ENDIVES ROUSSETTE THYM ET SAFRAN POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL FRUIT BIO
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENREDI 17
BETTERAVES ROUGES EN SALADE ESCALOPE DE POULET POÊLÉE COURGETTES SAUTÉES NIÇOISE PETIT SUISSE NATURE FRUIT BIO	POTAGE DE CAROTTES BIO STEACK HACHÉ POÊLÉ BROCOLIS AU BEURRE FONDU CRÈME DE GRUYÈRE FRUIT	SOUPE DE POIS CHICHES À LA TOMATE OMELETTE BASQUAISE HARICOTS BEURRE SAUTÉS ÉDAM BIO COMPOTE ANANAS	MÉLANGE TENDRE FILET DE COLIN POCHÉ AU BEURRE RIZ CRÉOLE YAOURT NATURE BIO BAVAROIS AUX FRUITS
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENREDI 24
SARDINES À L'HUILE POULET À LA BREMOISE HARICOTS PLATS SAUTÉS FLAN AU CARAMEL FRUIT BIO	CRÈME DE LÉGUMES POITRINE DE VEAU À LA MOUTARDE DUO DE FLEURETTES PERSILLÉES EMMENTHAL BIO FRUIT	GÂTEAU ANNIVERSAIRE SALADE DE CONCOMBRES AU YAOURT BIO SAUTÉ DE BŒUF PRINTANIÈRE GANSETTES AU GRATIN VACHE QUI RIT BRAS DE VÉNUS AU CHOCOLAT	CAROTTE RÂPÉE BIO FILET DE COLIN AU VELOUTÉ DE POIREAUX FRICASSÉE DE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS YAOURT AUX FRUITS BISCUIT PETIT BEURRE
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	
MACÉDOINE EN SALADE SAUCE BLANCHE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIÈRE CHOUX FLEUR/PDT RISSOLÉES FROMAGE BLANC NATURE BIO FRUIT	SOUPE PAYSANNE SAUCISSE DE PORC GRILLÉE PLAT DE SUBSTITUTION SAUCISSE DE DINDE GRILLÉE LENTILLES AU JUS PYRÉNÉE FRUIT BIO	SALADE ICEBERG BIO RÔTI DE PORC AU FOUR PLAT DE SUBSTITUTION OMELETTE POMMES RISSOLÉES GOUDA COMPOTE DE FRAMBOISE	



