



CROQUE SANTE



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

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

M A I 2015

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07
SALADE DE CHOUX FLEUR ET MAÏS ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLÉE RATATOUILLE NIÇOISE BÛCHETTE MÉLANGÉE FRUIT DE SAISON BIO	FRIAND À LA VIANDE CHAROLAIS DE BŒUF HACHÉ HARICOTS VERTS SAUTÉS BIO KING AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE POMMES	BETTERAVES ROUGE EN SALADE RIZ CANTONNAIS LÉGUMES ET JAMBON YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RÂPÉES BIO RAVIOLIS À LA VIANDE DE DINDE EMMENTAL FRUIT DE SAISON
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	
MACÉDOÏNE SALADE MAYONNAISE MANCHON DE POULET AU PAPRIKA CHOU VERT PAYSANNE BIO FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMMES/ABRICOTS	SALADE DE COURGETTES RÂPÉES BIO POITRINE DE VEAU MOUTARDE HARICOTS BLANCS PAYSANNE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	TOMATES EN SALADE JAMBON BLANC PURÉE MOUSSELINE SAMOS ORANGE BIO	
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
SALADE DE PÂTES BIO OMELETTE NATURE CHOUX FLEUR PERSILLADE MINI BONBEL FRUIT DE SAISON	HARICOTS BEURRE EN SALADE SAUCISSE DE PORC GRILLÉE LENTILLES AU JUS BIO PETIT LOUIS FRUIT DE SAISON	THÈME LANGUEDOCIEN SALADE VERTE DAUBE LANGUEDOCIENNE CAROTTES - RIZ BLANC PETIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE CONCOMBRES BIO FILET DE MERLAN PANÉ COURGETTES SAUTÉES NIÇOISE YAOURT NATURE COMPOTE POMMES/BANANES
	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
	CAROTTES RÂPÉES BIO CORDON BLEU DE DINDE GANSETTES AU BEURRE CANTAL PURÉE DE POMMES/COINGS	SALADE DE LENTILLES BIO RÔTI DE PORC AUX ÉCHALOTES ÉPINARDS SAUTÉS À LA CRÈME PETIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE DE COURGETTES RÂPÉES BIO FILET DE COLIN MAYONNAISE HARICOTS PLATS SAUTÉS BREBICRÈME GÂTEAU ANNIVERSAIRE