

# MENUS SCOLAIRES "PRINTEMPS/ÉTÉ 2017"

Lundi 02 au vendredi 06 octobre	Lundi 09 au vendredi 13 octobre	Lundi 16 au vendredi 20 octobre
<p><b><u>LUNDI</u></b></p> <p>Carottes râpées Escalope de poulet viennoise ( panée) Haricots verts très fins Entremets avec biscuit</p> <p><b><u>MARDI</u></b></p> <p>Sauté de bœuf à la provençale Purée de courgettes Emmental Fruit de saison (Banane/nectarine/abricot)</p> <p><b><u>MERCREDI Centre de loisirs</u></b></p> <p>Tomates à la vinaigrette Râble de lanin Pâtes farfalles Fromage blanc sucré</p> <p><b><u>JEUDI</u></b></p> <p>Sauté de porc à l'ananas Riz pilaf Coulommiers Fruit de saison (Banane/nectarine/abricot)</p> <p><b><u>VENDREDI</u></b></p> <p>Melon ou pamplemousse Dos de colin au beurre blanc Pommes de terre et carottes yaourt nature </p>	<p><b><u>LUNDI</u></b></p> <p>Saucisse de toulouse Lentilles cuisinées aux oignons et aux carottes Chavrou Fruit de saison</p> <p><b><u>MARDI</u></b></p> <p>Bœuf bourguignon Pâtes farfalles Gouda Compote</p> <p><b><u>MERCREDI Centre de loisirs</u></b></p> <p>Salade de concombres, crevettes et aneth Jambon braisé au miel Gratin de pommes de terre et choux fleurs Flan pâtissier</p> <p><b><u>JEUDI</u></b></p> <p>Pastèque ou carottes râpées Filet de cabillaud sauce vanille Semoule et brunoise de légumes Entremets</p> <p><b><u>VENDREDI</u></b></p> <p>Salade de tomates, maïs, surimi Sauté de veau aux pommes Jardinière de légumes Glacé</p>	<p><b><u>LUNDI</u></b></p> <p>Jambon braisé Flageolets et carottes Saint Moret Mousse au chocolat et au biscuit</p> <p><b><u>MARDI</u></b></p> <p>Hachis parmentier Salade verte Gouda Fruit de saison (Banane/nectarine/abricot)</p> <p><b><u>MERCREDI Centre de loisirs</u></b></p> <p>Rillettes de thon Rôti de veau au jus de thvm Brocolis au beurre Babybel Fruit de saison</p> <p><b><u>JEUDI</u></b></p> <p>Sausisson sec Filet de hocki sauce curry Riz et brunoise de légumes Fruit de saison (Banane/nectarine/abricot)</p> <p><b><u>VENDREDI</u></b></p> <p>Tomates à la vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Frites Yaourt aromatisé</p>

Pour votre information :

Pour des raisons d'approvisionnement, la cuisine centrale se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu tout en respectant l'équilibre alimentaire.



Ces menus Printemps-Eté ont été validés par la diététicienne du Club Nutriservices, La cuisine centrale de la Résidence Autonomie en Mars 2017