



MENUS DE : Août 2014

Ce menu a été composé conformément aux recommandations en vigueur par la diététicienne stagiaire J. DELFAU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
4-août-14	5-août-14	Journée Asiatique 6-août-14	7-août-14	8-août-14	9-août-14
Betteraves cubes Cuisse de poulet rôti Pâtes à la méridionale Fromage Abricots BIO	Crêpe au fromage Brochette de porc au jus (P) Poêlée de légumes Fromage Fromage blanc + sucre	Salade « Chinoise » (1) Rôti de veau sauce caramélisée Riz cantonnais Fromage Litchis	Salade Iceberg Gratin de poisson aux champignons Ebly Fromage Dessert	Pizza Émincé de volaille à la crème Carottes Vichy Fromage BIO Ananas Frais	Terrine de légumes Tajine d'Agneau Semoule Fromage Dessert
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
11-août-14	12-août-14	13-août-14	14-août-14	Férié	16-août-14
Friand fromage Sauté de pintade aux champignons Haricots beurrés Fromage Yaourt nature + sucre	Salade « Cow-boy » (2) Poisson meunière avec citron Riz pilaf Fromage Mousse chocolat	Jambon + beurre + cornichons (P) « Tortilla » * Ratatouille Fromage Fraises au sucre	Assiette du jardinier ** Cordon bleu Printanière de légumes Fromage Banane BIO	Céleris "rémoulade" Veau aux olives Pommes vapeur Fromage Dessert	Asperges vinaigrette Paleron de bœuf en sauce tomate Salsifis Fromage Dessert
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
18-août-14	19-août-14	20-août-14	21-août-14	22-août-14	23-août-14
Pâté coupelle Lasagnes Fromage Compote BIO	Salade « Perles » (3) Chipolatas (P) Poêlée méridionale Fromage Nectarine	Salade à la Grecque (4) Rôti de bœuf sauce Ketchup Pommes dauphines Fromage Yaourt aromatisé aux fruits BIO	Pastèque Dos de colin sauce crustacé Purée de Céleris Fromage Liégeois au chocolat	Macédoine de légumes au thon Œufs durs gratinés Courgettes sautées Fromage Salade de fruits frais	Lentilles vinaigrette Coquelet rôti Cœur de céleris braisés Fromage Dessert
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
25-août-14	26-août-14	27-août-14	28-août-14	29-août-14	30-août-14
Taboulé Poisson pané Tian de légumes Fromage Prunes	Tomates cerises+mozzarella Gardianne de taureau AOC (P) Riz Fromage Tarte Normande aux pommes	Quiche lorraine (P) Poulet au citron Haricots verts Fromage Yaourt velouté nature + sucre	Melon Nuggets Pâtes à la sauce tomate Fromage Flan au caramel BIO	Concombres façon « Tzatziki » Sauté de porc à la moutarde Pommes rissolées Fromage BIO Pêche	Avocat Caraïbe Langue de bœuf sauce piquante Polenta Fromage Dessert

(P)=préparation contenant du porc

L'équipe de la Cuisine Centrale se réserve le droit de modifier ces menus en cas de problème d'approvisionnement.

(1) Salade « Chinoise » : Salade verte, carottes râpées, soja + sauce vinaigrette au curry

(2) Salade « Cow-boy » : Salade, maïs, tomates, croûtons, vinaigrette

(3) Salade « Perles » : Pâtes perles, tomates, maïs, olives vertes

(4) Salade à la Grecque : Salade, tomates, fromage, olives noires, sauce huile d'olive et citron

* Préparation à base d'œufs battus et pommes de terre

** Assiette de crudités variées

