



# MENUS CENTRES AERES DU 20 JUILLET AU 31 JUILLET 2009

Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Tomates aux Pyrénées  Jambon de dinde   Purée  Fruit	<b>REPAS FROID</b> Coquillettes en salade  Roti de bœuf  Sauce gribiche Assiettes de crudités  Mi-chèvre Poire au sirop	Betteraves crues rapées  Pané de volaille à la vache qui rit   Petits pois / carottes  St Paulin Semoule au lait	Pastèque  Merguez  Gratin de brocolis  Crème dessert vanille et madeleine	Gazpacho  Médaillon de merlu Sauce à l'oseille Blé  Fromage frais Fruit 
Gâteau Lait au chocolat	Pain au lait / confiture Fruit	Gâteau Fruit	Gâteau Fruit	Gâteau Compote
Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Melon jaune  Steak haché  Fondue d'oignons  Wedge potatoes  Rouy Flan au chocolat	Taboulé aux dès de gouda  Haut de cuisse de poulet   Gratin de courgettes  Fruit	Saucisson de volaille à l'aïl  Filet de hocki Sauce citron Purée Dubarry  Brie Fruit	<b>REPAS FROID</b> Salade mexicaine  Roti de veau Moutarde Haricots verts en salade  Cantal  Salade de fruits frais	Carottes rapées  Paëlla de la mer maison  Yaourt aromatisé 
Gâteau Fruit	Gâteau Lait à la fraise	Gâteau Jus de fruits	Pain au raisin Lait nature	Gâteau Fruit

Menus présentés par la Diététicienne et validés en commission de restauration. Ils peuvent être modifiés en cas de besoin.

Origine de la viande bovine : France

Pain certifié



<b>PLAT DECOUVERTE</b>
<b>MENU A THEME</b>
<b>OPERATION THEMATIQUE</b>

<u>Légende</u>	
Lait et produits laitiers (sauf beurre)	
Viande, poisson, oeufs	Légumes et fruits crus
Céréales et dérivés, pommes de terre, légumes secs	
Légumes et fruits cuits	Produits sucrés