









MENUS CENTRES AERES DU 3 AU 14 AOUT 2009

Lundi 3 Aout	Mardi 4 Aout	Mercredi 5 Aout	Jeudi 6 Aout	Vendredi 7 Aout
Asperges	Concombre à la féta	REPAS FROID	Tomates au chèvre	Betteraves rouges
Hachis parmentier maison 	Escalope de dinde 	Pastèque	Emincé de bœuf 	Colombo de poisson
Salade verte	Carottes à la crème	Œufs durs Mayonnaise Salade de pâtes	Printanière de légumes	Riz basmati
Yaourt nature Fruit	Gaufre liégeoise	Beaufort  Glace	Mousse au chocolat	Chaource Fruit 
Pain au lait / barre choco Lait nature	Gâteau Fruit	Gâteau Fruit	Gâteau Fruit	Gâteau Jus de fruit

Lundi 10 Aout	Mardi 11 Aout	Mercredi 12 Aout	Jeudi 13 Aout	Vendredi 14 Aout
Melon charentais	Carottes rapées	REPAS FROID	Salade Tourangelle	
Pilon de poulet grillé  Ketchup	Filet meunière	Salade du piémont	Escalope haché de veau	Brochette de poisson Sauce tomate
Twister	Petits pois	Rôti de bœuf 	Ratatouille	Blé
Yaourt aromatisé 	Camembert Semoule au lait	Chou fleur en salade	St Félicien Fruit	Babybel Banane
Gâteau Fruit	Croissant Fruit	Port Salut Fruit	Gâteau Jus de fruit	Gâteau Lait chocolat

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



PLAT DECOUVERTE

MENU A THEME

OPERATION THEMATIQUE

Légende

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