









MENUS CENTRES AERES DU 6 AU 17 JUILLET 2009

Lundi 6 juillet	Mardi 7 juillet	Mercredi 8 juillet	Jeudi 9 juillet	Vendredi 10 juillet
Lasagne à la bolognaise  Salade verte Fromage fondu Fruit 	REPAS FROID Pastèque Roti de dinde froid  Salade de lentilles Comté  Glace	Salade de PDT à l'ancienne Brochette aux 2 poissons Brunoise de légumes Fromage blanc aux fruits Fruit	Salade de tomates à l'emmental Sauté de bœuf aux olives  Carottes parisiennes Brownies	Radis rose et beurre doux Pavé de colin Sauce au curry doux Riz Coulommier Compote pomme/poire
Gâteau Jus de fruits	Gâteau Fruit	Gâteau Lait nature	Gâteau Fruit	Pain au lait / barre choco Fruit
Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Escalope viennoise  Printanière de légumes Yaourt nature  Fruit	FERIE FETE NATIONALE	Concombre Steak  Sauce Napolitaine Spaghetti Flan au caramel	REPAS FROID MENU PERUVIEN Salade Péruvienne Causas de thon Salade verte Fromage de chèvre Mangue du Pérou	REPAS FROID Melon charentais Pavé de saumon froid Citron Macédoine à la russe Tome grise Cornet de glace
Gâteau Crème dessert		Gâteau Mosaïque de fruits	Gâteau Fruit	Pain au chocolat 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



PLAT DECOUVERTE
MENU A THEME
OPERATION THEMATIQUE

<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