

MENU RESTAURATION du 02 août au 27 août 2010

Lundi	02	Radis/beurre	Cordon bleu	Petits pois		Yaourt nature Ou aromatisé
Mardi	03	Tomates/œufs/gruyère	Rôti de porc	Frites		Corbeille de fruits
Mercredi	04	Pommes de terre/museau vinaigrette	Dos de colin à l'oseille	Haricots beurre	Fromage	Compote
Jeudi	05	Melon	Emincé de volaille	Pâtes		Glace
Vendredi	06	Mousse de foie	Omelette /pommes de terre rissolées	Salade verte		Eclair au chocolat
Lundi	09	Concombre à la crème	Poulet rôti	Haricots verts	Fromage	Corbeille de fruits
Mardi	10	Betteraves rouges /oeufs	Côtes de porc	Riz/Champignons		Crème vanille
Mercredi	11	Melon	Steak de veau	Pommes de terre au four	Fromage	Cocktail de fruits
Jeudi	12	Macédoine de légumes/jambon	Rosbeef	Chips	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	13	Rillettes	Brandade de Morue	Salade verte		Glace
Lundi	16	Carottes râpées	Paupiette de dinde	Semoule		Petits suisses aromatisés
Mardi	17	Salade/ Thon/mayonnaise	Boulettes d'agneau	Pâtes : « Penne-régaté »	Fromage	Corbeille de fruits
Mercredi	18	Riz/Cervelas/Tomates	Dos de saumon	Chou-fleur		Flan pâtissier
Jeudi	19	Beurre de sardine	Emincé de bœuf	Carottes Vichy	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	20	Melon	Lasagnes	Salade verte		Glace (Mister-freeze)
Lundi	23	Melon	Saucisses de Toulouse	Purée de pommes de terre		Corbeille de fruits
Mardi	24	Salade/Chou/Thon/Mais	Escalope de poulet	Champignons/Riz		Flanby/Yaourt nature
Mercredi	25	Salade de tomates/Fêta	Jambon grillé	Pommes de terre rissolées		Fromage blanc
Jeudi	26	Pâté de viande	Boulettes de bœuf	Haricots verts	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	27	Piémontaise	Moussaka	Salade verte		Glace

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées, ou pour toute autre raison.