

Menus

Semaine 02 du Lundi 9/01/2012 au Dimanche 15/01/2012

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Midi

Velouté potiron	Taboulé	Choux rouge vinaigrette	Cèleri rémoulade	Salade de pâtes mayonnaise	Filet de maquereaux vin blanc	Jambon blanc roulé macédoine
Blanquette de dinde	Sauté d'agneau Oriental	Côte de porc échine	Macaronis à la	Filet de colin meunière	Cordon bleu	Cuisse de pintade
Riz pilaff	Julienne de légumes	Endives braisées	Bolognaise	Ratatouille	Poêlée de légumes campagnarde	Pommes dauphines
Yaourt arôme	Fruit	Crème Anglaise	Camembert	Fruit	Ile Flottante	Pâtisserie
Flan nappé caramel						

Soir

Potage de légumes	Potage crécy alphabets	Crème dubarry	Velouté de courgettes	Potage oignons vermicelle	Potage choux vert	Consommé perles du japon
Choux farci	Pommes boulangères	Haricots beurre	Moussaka	Quiche lorraine	Gratin de coquillettes	Tresse de volaille
	aux lardons	paysanne		Salade verte	au jambon	Forestière
Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages
Tarte à l'abricot	Entremet flan chocolat	Riz au lait	Beignets aux pommes	Liégeois café	Assortiment de desserts	Mousse chocolat au lait

Consultez, imprimez les menus sur le site municipal <http://www.caylus.com>

Origine de la viande bovine: Sauf indication contraire qui sera émise par nos soins, toutes les viandes bovines ou plats à base de bœuf sont réalisés avec des viandes d'origine Française (VBF)

NB : La cuisine centrale de CAYLUS se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stock

FR
82.038.007
CE

Cuisine Centrale CAYLUS Mairie de Caylus Camp del Bosc 82 160 CAYLUS
Tél/Fax : 05.63.24.67.62 relay-service-public@orange.fr

