

Menus

Semaine 01 du Lundi 2/01/2012 au Dimanche 8/01/2012

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Midi

Tomates œufs durs basilic	Potage légumes vermicelle	Salade de riz vinaigrette	Saucisson sec beurre	Salade verte mimosas	Repas Résidants & Familles	Entrée chaude
Gigot d'agneau confit	Saucisse grillée	Filet de hoki pané	Sauté de dinde aux olives	Boules bœuf sauce tomate		Magret de canard grillé
Flageolets	Haricots verts	Poireaux à la crème	Carottes vichy	Macaronis		Salsifis persillés
Crème dessert caramel	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Kiri		Galette Frangipane
				Coque des Rois		

Soir

Potage courgettes alphabets	Crème crécy	Crème de légumes	Bouillon vermicelle	Potage de Fèves	Potage d'haricots blancs	Potage tomate vermicelle
Bouchées à la	Pâtes à la	Saucisson à l'aïl	Hachis parmentier	Tomates	Crêpe	Tartiflette
reine	carbonara	Pomes dûchesses	de bœuf	farcies	jambon/fromage	Plateau de Fromages
Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages
Marronsuis	Crème café	Crème dorée	Fromage blanc crème de marrons	Flan pâtissier	Assortiment de desserts	Pêches au sirop

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

