

Menus Semaine 41 - Du Lundi 11/10/2010 au Dimanche 17/10/2010

Midi

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Tomates/fêta	Salade de riz	Lentilles en salade	Salade coleslaw	Saucisson/beurre	Salade Marabout	Asperges vinaigrette
Lasagnes bolognaise	Rôti de porc	Cuisse de canette	Boul beef sauce tomate	Poisson pané	Escalope de veau	Bœuf bourguignon
	Haricots verts persillés	Poireaux à la crème	Coquillettes	Gratin de choux fleurs	Endives braisées	Carottes/pomme de terre
Compote / biscuit	Fruit	Ile flottante	Liégeois chocolat	Fruit	Crème dorée	Pâtisserie

Soir

Oignons/vermicelle	Velouté potiron	Potage légumes	Potage navets/alphabets	Potage Crécy	Velouté courgettes	Tomate/vermicelle
Garniture céleri braisé	Pilon de poulet	Tartiflette	Pâté de tête	Pomme de terre farcie	Quiche Lorraine	Moussaka
aux lardons	Purée		Champignons persillés		Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fromage blanc sucré	Fruit au sirop	Marron'suisses	Tarte à l'abricot	Crème anglaise	Assortiment desserts	Petit Gervais aux fruits

F 82
038.007
ISV

N° d'agrément sanitaire

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

Origine de la viande bovine: Sauf indication contraire qui sera émise par la cuisine, toutes les viandes bovines ou plats à base de bœuf sont réalisés

avec des viandes d'origine française (VBF / viande de bœuf française)