

Menus Semaine 42 - Du Lundi 18/10/2010 au Dimanche 24/10/2010

Midi

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

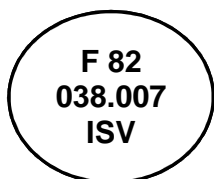
Samedi

Dimanche

Betteraves vinaigrette	Salade Piémontaise	Salade d'endives	Céleri rémoulade	Salade verte/fromage	Jambon du Pays	C palmiers/tomates/cœuf dur
Spaghettis bolognaise	Rôti dindonneau	Steak haché	Blanquette de dinde	Paella	Sauté de veau aux olives	Confit de canard
Fromage	Courgettes persillées	Pommes noisettes	Coquillettes		Semoule au beurre	Haricots blancs
Fruit	Yaourt sucré	Tarte aux pommes	Entremet vanille	Fruit	Compote	Pâtisserie

Soir

Potage brocolis/alphabets	Potage de légumes	Consommé vermicelle	Crème potiron	Consommé parles Japon	Potage Saint Germain	Potage Crécy/alphabets
Omelette fines herbes	Gratin Dauphinois	Jambon blanc	Choux farcis	Flan de brocolis	Haricots beurrés paysanne	Saucisson à l'ail
Fromage	Fromage	Purée céleri	Fromage	Fromage	Fromage	Poireaux vinaigrette
Mousse au citron	Mosaïque de fruits	Fromage	Compote / biscuit	Riz au lait	Assortiment desserts	Fromage
		Crème café				Liégeois vanille



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)