


MENU CANTINE DE JAULDES  
DU 08/10 AU 23/11/2018

Lundi	<p>08/10</p> <p>SALADE ARLEQUIN (quinoa avec des tomates)</p> <p>AIGUILLETTE DE POULET</p> <p>POELE MARAICHIERE AUX DEUX CAROTTES</p> <p><b>POMME LOCAL</b></p>	<p>15/10</p> <p>SALADE NICOISE (riz, thon, tomates)</p> <p>COLIN D'ALASKA</p> <p>SAUCE TARTARE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>PETITS SUISSES</p> <p>SUCRES</p> <p>RAISINS</p>		<p>05/11</p> <p>SALADE VERTE AVEC GRUYERE, FRITES</p> <p>STEAK</p> <p>CALIN SUR LIT DE FRUITS</p>	<p>12/11</p> <p>CELERI REMOULADE</p> <p>POISSON BLANC</p> <p>PANE</p> <p>GRATINE DE CARDONS ET BUTTERNUTS</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>19/11</p> <p>OREILLONS DE PECHEES AU THON</p> <p>EMINCE DE PORC</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>SAMOS</p> <p>POIRE</p>
Mardi	<p>09/10</p> <p>SALADE VERTE (+ avocats, pamplemousses)</p> <p>SAUTE D'AGNEAU</p> <p>POELE DE LEGUMES ET CHAMPIGNONS</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>GATEAU DE SEMOULE AUX PERLES D'ORANGES</p>	<p>16/10</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE DINDONNEAU</p> <p>PUREE DE P. DE TERRE</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>AVEC FRUITS</p>	<p>06/11</p> <p>SOUPE DE CITROUILLE</p> <p>EPINARDS FLORENTINE</p> <p>GOUDA</p> <p><b>POMME LOCAL</b></p>	<p>13/11</p> <p>ORANGES / PAMPLEMOUSSES</p> <p>SAUCISSES</p> <p><b>LENTILLES</b></p> <p>EDAM</p> <p>FLAN PATISSIER</p>	<p>20/11</p> <p>DUO DE CHOUX</p> <p>CUISSE DE POULET</p> <p><b>HARICOTS VERTS</b></p> <p>MOTTIN CHARENTAIS</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	
Jeudi	<p>11/10</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>HACHI PARMENTIER</p> <p>EDAM</p> <p>POIRE</p>	<p>18/10</p> <p>CONCOMBRES AU YAOURT</p> <p>NUGGET DE POISSON</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR</p> <p>RIZ AU CHOCOLAT</p>	<p>08/11</p> <p>RADIS BEURRE.</p> <p>SAUTE DE VEAU</p> <p>COQUILLETES</p> <p>BUCHE DU PILAT ET SA CONFITURE</p>	<p>15/11</p> <p><b>BROCOLIS</b></p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>DAVICUBE DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE</p> <p>POMMES VAPEURS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>KIWI</p>	<p>22/11</p> <p>SAUCISSON AIL / SEC</p> <p>ESCALOPPE DE DINDE</p> <p>A LA CREME</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>MADELEINE</p>	
Vendredi	<p>12/10</p> <p>COLESLOW</p> <p>ROTI DE PORC</p> <p><b>HARICOTS BLANCS</b></p> <p>BRIE</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>19/10</p> <p>CAROTTES RAPEES</p> <p>BŒUF BRAISE</p> <p>BLE</p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p>AVEC DE LA CONFITURE</p>	<p>09/11</p> <p>BETTERAVES ROUGES / POMMES</p> <p>COTE DE PORC</p> <p><b>POIS CASSES</b></p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>16/11</p> <p>SALADE VERTE / SURIMI</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>CAROTTES / NAVETS</p> <p>CANTAL</p> <p>GATEAU AUX YAOURTS</p>	<p>23/11</p> <p>CAROTTES / CELERIS</p> <p>POISSON PANE</p> <p>RIZ</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>COMPOTE DE PECHEES</p>	

DES MODIFICATIONS PEUVENT INTERVENIR AU COURS DU MOIS

La viande bovine origine de France. Les menus sont établis sur 20 repas pour suivre le plan nutritionnel.

Produits bio Produits locaux et bio