

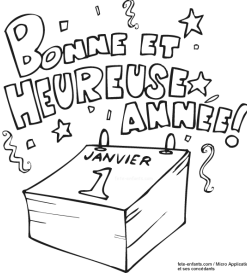



**MENU CANTINE DE JAULDES
DU 27/11/17 AU 12/01/2018**

Lundi	27/11 SOUPE DE LEGUMES AIGUILLETES DE POULET LENTILLES YAOURT AROMATISE	04/12 SOUPE DE TOMATE AU VERMICELLE EPINARDS FLORENTINE GOUDA POMME	11/12 OREILLONS DE PECHE AU THON STEAK FRITES BRIE POIRE	18/12 COLESLOW FILET DE POISSON AU CITRON COQUILLETES PETITS SUISSES SUCRE POIRE AU SIROP		08/01 SALADE VERTE DES DE TOMATES SAUTE DE BLANC DE POULET GRATIN DE COURGETTES GALETTE DES ROIS
Mardi	28/11 CAROTTES RAPEES PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS EDAM ECLAIR CAFE / CHOCOLAT	05/12 CONCOMBRE AU YAOURT SAUTE DE PORC AU LAIT RIZ PETIT CALIN SUR LIT DE FRUITS	12/12 DUO DE CHOUX PEPITE DE FILET DE COLIN D'ALASKA POELE MERIDIONALE FLAN CHOCOLAT QUARTE QUART	19/12 MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPPE DE DINDE A LA CREME CAROTTES VICHY GOUDA KIWI		09/01 BETTERAVES ROUGES ROTI DE PORC POIS CASSES CAMEMBERT POMME LOCAL
Jeudi	30/11 PIZZA ROMA BŒUF CAROTTES BUCHE DE CHEVRE CLEMENTINE	07/12 TABOULE SAUTE D'AGNEAU A LA TOMATE POELE RATATOUILLE ST PAULIN SALADE DE FRUITS FRAIS	14/12 SALADE VERTE / PAMPLEMOUSSES SAUTE DE POULET PUREE DE P. DE TERRE EDAM COMPOTE DE POMMES	21/12 SALADE D'ENDIVES AVEC FROMAGE BŒUF BOURGUIGNON ET SES P. DE TERRE YAOURT NATURE COMPOTE DE PECHE		11/01 SALADE DE PATES AU THON BOULETTE D'AGNEAU HARICOTS BEURRE FLAN VANILLE
Vendredi	01/12 SALADE VERTE DES DE TOMATES EMINCE DE PORC HARICOTS BLANCS FROMAGE BLANC CONFITURE D'ABRICOTS	08/12 CELERI REMOULADE CUISE DE POULET HARICOTS VERTS ST NECTAIRE FLAN PATISSIER	15/12 MAQUEREAUX A LA MOUTARDE CORDON BLEU DE DINDONNEAU GRATIN DE CHOUX- FLEURS MOTTIN CHARENTAIS ORANGE	22/12 REPAS DE NOEL		12/01 TRIO DE CHOUX JAMBON COMTE POISSON MEUNIERE BEIGNETS DE SALSIFIS COMTE POIRE AU SIROP CHOCOLAT

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.