

**MENU CANTINE DE JAULDES
DU 13/02 AU 31/03/2017**

VACANCES	13/02	Lundi	<p>13/02 SOUPE DE LEGUMES CUISSÉ DE PINTADE HARICOTS VERTS TOMME DE SAVOIE ORANGE</p>	<p>06/03 MACEDOINE DE LEGUMES NUGGETS DE POISSON POELE RUSTIQUE FROMAGE BLANC / BANANE</p>	<p>13/03 TABOULE EPINARDS FLORENTINE KIRI POMME LOCAL</p>	<p>20/03 SALADE NICOISE (riz, tomate, thon) PANE DE L'ATLANTIDE PETITS POIS / CAROTTES GOUDA BANANE</p>	<p>27/03 HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE PORC RIZ SAMOS SALADE DE FRUITS FRAIS</p>
	14/02	Mardi	<p>14/02 CAROTTES RAPEES KEFTAS DE VOLAILLE GRATIN DE COURGETTES CANTAL GRILLE AUX POMMES</p>	<p>07/03 VELOUTE DE POIREAUX POULET A LA SICILIENNE GRATIN DE POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISE</p>	<p>14/03 SALADE VERTE AUX TROIS FROMAGES STEAK FRITES YAOURT NATURE / CONFITURE DE PECHEES</p>	<p>21/03 ORANGES / PAMPLEMOUSSES SAUCISSES LENTILLES ST NECTAIRE MOUSSE CHOCOLAT / CAFE</p>	<p>28/03 COLESLOW ESCALOPE DE DINDE A LA CREME CAROTTES VICHY CREME ANGLAISE QUATRE QUART</p>
	16/02	Jeudi	<p>16/02 BROCOLIS VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISES YAOURT NATURE AVEC FRUITS</p>	<p>09/03 RADIS + BEURRE SUPREME DE POISSON BLANC MEUNIERE GRATIN DE CHOUX- FLEURS EDAM GAUFRE</p>	<p>16/03 DUO DE CHOUX SAUTE D'AGNEAU A LA TOMATE COQUELLETES FLAN PATISSIER</p>	<p>23/03 OREILLONS DE PECHEES AU THON FILET DE LEIU NOIR SAUCE HOLLANDAISE P. DE TERRE EDAM POIRE</p>	<p>30/03 PATES AU THON AIGUILLETES DE POULETS RATATOUILLE CANTAL POMME</p>
	17/02	Vendredi	<p>17/02 SALADE VERTE DES DE GRUYERE TARTIFLETTE AUX DES DE JAMBO N BUCHE DE CHEVRE POIRE AU CHOCOLAT</p>	<p>10/03 CONCOMBRES AU YAOURT BŒUF BOURGUIGNON ET SES POMMES DE TERRE PETIT CALIN SUR LIT DE FRUITS</p>	<p>17/03 BETTERAVES ROUGES / POMMES CUISSÉ DE POULET BEIGNETS DE BROCOLIS PETITS SUISSES KIWI</p>	<p>24/03 SALADE VERTE / FROMAGE BŒUF BRAISE POELE PROVENCEALE TIRAMISU</p>	<p>31/03 CELERI REMOULADE COLIN D'ALASKA BLE BUCHE DU PILAT / CONFITURE DE FRAMBOISES</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 frais ou surgelés mais cuisinés Produits locaux Produits locaux et bio