

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

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

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