
























Menus du 02 au 27 septembre 2019

Bon Appétit!

ECOLES DE CULOZ


	02 AU 06 SEPTEMBRE	09 AU 13 SEPTEMBRE	16 AU 20 SEPTEMBRE	23 AU 27 SEPTEMBRE
LUNDI	Pâté de campagne Paupiette de veau   Carottes persillées Buchette de chèvre Fruit	Poireaux vinaigrette Sauté d'agneau Semoule au beurre Brebis crème portion Fruit de saison	Sardines au beurre Lapin chasseur Coquillettes   Yaourt nature Fruit de saison	Betteraves  Escalope de dinde au jus Epinards Carré frais Fruit de saison
MARDI	Tomates en salade Steak haché   Coquillettes au beurre Yaourt nature Compote 	Carottes râpées Rôti de dinde Haricots verts  Fromage blanc Fruit	Concombre à la crème Rôti de porc Carottes au jus  St Nectaire Flamby	MENU BIO  Haricots verts Steak haché  Céréales gourmandes Camembert  Compote
MERCREDI	Pamplemousse Parmentier de canard Edam Fruit	Macédoine de légumes Tortis à la carbonara Yaourt au fruits Compote	Terrine de légumes Emincé de dinde Epinards à la crème Babybel Fruit	Fond d'artichaut vinaigrette Lasagnes bolognaise Boursin Mousse au chocolat
JEUDI	Taboulé  Filet de poulet Poêlée méridionale Camembert Fruit de saison	 Salade verte Bœuf bourguignon  Pommes rissolées Brie Liégeois	Céleris rémoulade Gratin de fruits de mer Riz de Camargue Gruyère Fruit de saison	Salade pdt/thon/tomates Sauté de boeuf  Côtes de blettes au gratin Comté Crème dessert caramel
 VENDREDI	Radis beurre Pavé de colin sauce citron Epinards à la crème Tartare Eclair au chocolat	 Betteraves en salade Saumonette sauce citron Gratin de choux fleur Tomme grise Fruit de saison 	Asperges mimosa Bœuf braisé   Courgettes à la provençale Semoule Rondelé Tarte aux pommes	Radis beurre Poisson pané Purée Petit suisse Fruit de saison



Menus du 30 septembre au 18 octobre 2019


ECOLES DE CULOZ


Bon Appétit!

	30 SEPT AU 04 OCTOBRE	07 AU 11 OCTOBRE	14 AU 18 OCTOBRE	
LUNDI	Riz au thon Longe de porc Choux de Bruxelles St Moret Flamby	Pâté croute cornichons Sauté de canard Carottes/navets au jus Tomme grise Fruit de saison	Maquereau au vin blanc Steak haché à la tomate Pommes rissolées Fromage blanc Fruit de saison	VACANCES D'AUTOMNE 
MARDI	Carottes râpées Filet de saumon Pâtes Yaourt nature Compote	Céleris rémoulade Spaghettis à la bolognaise Chavroux Mousse au chocolat	Salade de lentilles Sauté d'agneau Carottes rondelles St Nectaire Yaourt vanille	
MERCREDI	Macédoine de légumes Emincé bœuf Stroganoff Pommes de terre en cube Boursin Crème caramel	Concombre à la crème Steak haché Pipérade/semoule Cantafrais Choux vanille	Betteraves rouges Diots à l'échalote Crozetts Comté Salade de fruits	
JEUDI	Salade verte Couscous poulet/merguez Semoule Buchette de chèvre Fruit de saison	MENU BIO Choux fleur vapeur Poulet rôti Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison	Macédoine Emincé de dinde Purée de pommes de terre Brie Compote de pommes	
 VENDREDI	Tomates/œuf/palmier/soja Sauté de veau Haricots beurre Camembert Fruit de saison	Radis beurre Dos de colin diéppoise Riz de Camargue Bleu d'Auvergne Pomme cuite	Salade de chou rouge Quenelle brochet sce crustacés Semoule Tomme blanche Fruit	

Produits locaux

Produits de saison

 produits BIO

 viande bovine française

Légumes de saison