



Menus du 03 au 28 septembre 2018

Bon Appétit!

CULOZ

	03 AU 07 SEPTEMBRE	10 AU 14 SEPTEMBRE	17 AU 21 SEPTEMBRE	21 AU 28 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 Bœuf bourguignon Coquillettes au beurre Dent du Chat Compote	Carottes râpées Rôti de dinde Haricots verts Fromage blanc Fruit	Concombre à la crème Sauté de volaille Carottes au jus St Nectaire Flamby	MENU BIO Haricots verts Steak haché Céréales gourmandes Tomette de YENNE Yaourt
MERCREDI	Pamplemousse Hachis parmentier Yaourt Fruit	Macédoine de légumes Tortis à la carbonara Carré frais Yaourt aux fruits	Carottes râpées Emincé de dinde Epinards à la crème Babybel Fruit	Fond d'artichaut vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Boursin Mousse au chocolat
JEUDI	Taboulé Poulet rôti fermier Poêlée méridionale Camembert Fruit de saison	Salade verte Steak haché Pommes rissolées Emmental de Savoie YENNE Liégeois	Céleris rémoulade Gratin de fruits de mer Riz de Camargue Brie Fruit de saison	Salade verte/œuf/croutons Sauté de bœuf Côtes de blettes au gratin Chaussée aux moines 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 de YENNE Fruit de saison	Asperges mimosa Bœuf braisé Courgettes à la provençale Rondelé Tarte aux pommes	Radis beurre Brandade de poisson Reblochon Fruit de saison

Produits locaux

Produits de saison

produits BIO

viande bovine française
















Légumes de saison



Menus du 01 au 19 octobre 2018


Bon Appétit!


CULOZ

	01 AU 05 OCTOBRE	08 AU 12 OCTOBRE	15 AU 19 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 de Savoie 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 Pommes vapeur Yaourt nature  Compote 	Céleris rémoulade Spaghettis à la bolognaise Buchette de chèvre Mousse au chocolat	Salade verte Sauté d'agneau  Carottes rondelles  St Nectaire Yaourt vanille 	
MERCREDI	Tomates œuf palmier soja Emincé bœuf Stroganoff  Pomme de terre en cube Boursin Crème caramel	Concombre à la crème Steak haché  Pipérade/semoule Cantafrais Choux vanille	Betteraves rouges Diots à l'échalote Crozets Petit Montagnard (Yenne) Salade de fruits	
JEUDI	Salade verte Couscous poulet/merguez Légumes couscous Cailladou YENNE Fruit de saison 	 MENU BIO Choux fleur vapeur Poulet rôti Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison	Macédoine Boudin à la crème Purée de pommes de terre Brie de Meaux Compote de pommes 	
VENDREDI	Macédoine de légumes 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 Tomette de YENNE  Fruit	

Produits locaux

Produits de saison

 produits BIO

 viande bovine française

Légumes de saison