















# Menus du 04 au 22 mars 2019


## CENTRE SOCIAL CULOZ


Bon Appétit!

	04 AU 08 MARS	11 AU 15 MARS	18 AU 22 MARS
<b>LUNDI</b>	 <p>Carottes râpées Raviolis sauce tomate Tomme de YENNE Flan vanille caramel</p>	<p>Crêpe au fromage Rôti de dinde au jus Brocolis au beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	 <p>Salade de pâtes Omelette Carottes persillées Reblochon Fruit de saison </p>
<b>MARDI</b>	<p>Filet de maquereaux Rôti de porc Lentilles Tartare Fruit de saison</p>	 <p><b>MENU BIO</b> Betteraves Steak haché grillé  Coquillettes au beurre Camembert Fruit de saison</p>	<p>Salade chou rouge/maïs Parmentier de canard Vache qui rit Crème dessert</p>
<b>MERCREDI</b>	<p>Asperges mimosa Chou farci Pommes de terre vapeur Emmental Gâteau au chocolat</p>	<p>Pamplemousse Emincé de dinde à la crème Ratatouille/semoule Petit suisse nature Tarte aux pommes</p>	 <p>Jambon blanc/cornichons Paupiette en sauce Coquillettes Brie Fruit de saison</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Duo de saucisson Blanquette poisson sce persillée Riz créole Gouda Compote + biscuits </p>	<p>Céleris rémoulade Couscous Cantafrais Salade de fruits au sirop</p>	 <p>Taboulé Rôti de porc cuit Haricots verts  St Nectaire AOP Orange</p>
<b>VENDREDI</b>	<p>Salade pommes de terre/thon Haché de canard Chou fleur en gratin  Yaourt nature Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de riz et maïs Hoki dieppoise Cordiale de légumes Fromage blanc  Tarte au chocolat</p>	 <p>Salade verte/croutons/gruyère Dos de colin à la tomate Riz de Camargue Yaourt Compote pommes/biscuits</p>

Produits locaux

Produits de saison

 produits BIO

 viande bovine française

Légumes de saison



# Menus du 25 mars au 14 avril 2019

## CENTRE SOCIAL DE CULOZ

*Bon Appétit!*

	25 AU 29 MARS	01 AU 05 AVRIL	08 AU 14 AVRIL	
<b>LUNDI</b>	<p><b>Carottes</b> râpées</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Steak haché</p> <p>Purée</p> <p>Edam</p> <p>Compote / biscuits</p>	<p><b>VACANCES DE PRINTEMPS</b></p>
<b>MARDI</b>	<p>Salade de riz/thon/œuf</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Escalope de volaille à la tomate</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Camembert</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Boeuf braisé</p> <p><b>Carottes</b> rondelles au jus</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tarte coco</p>	
<b>MERCREDI</b>	<p>Salade emmental</p> <p>Boulette bœuf sce provençale</p> <p><b>Carottes</b> au jus</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p><b>Radis</b> beurre</p> <p>Jambon grill en sauce</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Brebicrème</p> <p>Flan vanille</p>	<p><b>Endives</b> en salade</p> <p>Poisson pané</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Brie</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	
<b>JEUDI</b>	<p>Salade verte</p> <p>Brochette poisson sce citron</p> <p>Boullgour/julienne légumes</p> <p><b>Dent du Chat</b></p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Saucisson sec à l'ail</p> <p>Colin au beurre blanc</p> <p><b>Choux fleur</b> en gratin</p> <p><b>Tomette de YENNE</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade verte</p> <p>Couscous</p> <p>St Moret</p> <p>Flamby</p>	
<b>VENDREDI</b>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pommes boulangères</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Betteraves</b> en salade</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Haricots blancs tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Banane</b></p>	<p><b>Lentilles</b> vinaigrette échalote oeuf</p> <p>Pavé de saumon au citron</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	

Produits locaux

Produits de saison



produits BIO



viande bovine française

Légumes de saison