















Menus du 26 février au 16 mars 2018

Bon Appétit!

CENTRE SOCIAL DE CULOZ

	26 FEV AU 02 MARS	05 AU 09 MARS	12 AU 16 MARS
LUNDI	Salade coleslaw Blanquette de veau  Riz Carré frais Compote de pommes 	Salade de choux Raviolis sauce tomate  Tomme de Yenne Flan vanille caramel	Crêpe au fromage Rôti de dinde au jus Brocolis au beurre Emmental Fruit de saison
MARDI	Lentilles en salade Emincé de volaille aux champignons Carottes rondelles persillées Emmental Pamplemousse	Filet de maquereaux Rôti de porc Pommes dauphines Tartare Fruit de saison	 MENU BIO Betteraves Steak haché grillé  Coquillettes au beurre Camembert Fruit de saison
MERCREDI	Betteraves Chipolatas au jus Purée Chanteneige Mousse au chocolat	Salade emmental Boulette de bœuf sce provençale Carottes au jus Bûche de chèvre Abricots au sirop	 Jambon blanc/cornichons Paupiette en sauce Riz Brie Fruit de saison
JEUDI	 Endives aux noix Steak haché Côtes de blettes en béchamel Yaourt  Tarte normande	Duo de saucisson Blanquette poisson sce persillée Riz créole Gouda Compote + biscuits 	Salade de riz et maïs Hoki diéppoise Duo de haricots verts/beurre  Fromage blanc Tarte au chocolat
VENDREDI	Céleris rémoulade/œuf dur Pavé de poisson blanc Petits pois Brie Fruit de saison 	Salade pommes de terre et thon Gigolette de volaille Haricots verts  Yaourt nature Tarte aux pommes	Céleris rémoulade Couscous Cantafrais Salade de fruits au sirop



Menus du 19 mars au 06 avril 2018

CENTRE SOCIAL DE CULOZ

Bon Appétit!

	19 AU 23 MARS	26 AU 30 MARS	02 AU 06 AVRIL	
LUNDI	<p>Saucisson beurre Omelette Carottes persillées Reblochon Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Camembert Salade de fruits</p>	FERIE	<p>VACANCES DE PRINTEMPS</p>
MARDI	<p>Salade chou rouge/maïs Parmentier de canard Vache qui rit Crème dessert</p>	<p>Salade de riz/thon/œuf Rôti de dinde Epinards à la crème Tartare Pomme</p>	<p>Salade de haricots verts Rôti de porc Lentilles Camembert Fruit de saison</p>	
MERCREDI	<p>Pamplemousse Emincé de dinde à la crème Ratatouille/semoule Petit suisse nature Tarte aux pommes</p>	<p>Radis beurre Jambon grill en sauce Pommes de terre persillées Brebicrème Flan vanille</p>	<p>Asperges mimosa Chou farci Riz Tartare Gâteau au chocolat</p>	
JEUDI	<p>Taboulé Rôti de porc cuit Choux fleur en gratin St Nectaire AOP Orange</p>	<p>Salade verte Brochette poisson pané Boullgour/julienne légumes Dent du Chat Eclair au chocolat</p>	<p>Saucisson sec à l'ail Colin au beurre blanc Choux fleur en gratin Tomette de YENNE Fruit de saison</p>	
VENDREDI	<p>Salade verte/croutons/gruyère Dos de colin à la tomate Riz de Camargue St Paulin Compote pommes/biscuits</p>	<p>Macédoine rémoulade Rôti de veau Pommes boulangères Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Cœur d'artichaut en salade Saucisse de Toulouse Haricots blancs tomate Yaourt sucré Banane</p>	

Produits locaux

Produits de saison

produits BIO

viande bovine française

Légumes de saison