

MENUS - Mois de Mars 2012

Restauration Scolaire - Ville de Pierre-Benite

	Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9	Semaine 1
Entrées	Salade d'endives et mâche	Salade de pâtes / saumon	Taboulé	Céleri rémoulade	
	Radis beurre	Pois chiches vinaigrette	Salade mais / thon	Haricots verts vinaigrette	
VPO	Filet de poisson pané au citron	Bœuf braisé	Émincé de dinde sauté	Filet de colin au curry	
Accompagne- ment	Pommes de terre sautées	Gratin de chou fleur	Carottes Vichy	Farfalles	
Produits laitiers	Yaourt aux fruits	Emmental	Bleu de Bresse	Fromage blanc nature	
	Yaourt nature	Gouda	Gruyère	Fromage blanc aux fruits	
Desserts	Compote de fruits	Fruit	Fruit	Fruit	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16	Semaine 2
Entrées	Salade de haricots lingots au citron / thon	Carottes râpées à l'orientale (aux raisins secs) / œuf	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	
	Salade de blé	Salade chou blanc râpé	Poireaux vinaigrette	Boullgour en salade	
VPO	Émincé de veau	Cuisse de poulet	Blanquette de la mer	Rôti de porc / Omelette	
Accompagne- ment	Épinards à la crème	Purée de pommes de terre	Riz	Gratin de blettes	
Produits laitiers	Tome blanche	Petit suisse aux fruits	Edam	Reblochon	
	Saint Nectaire	Petit suisse nature	Mimolette	Bûche de chèvre	
Desserts	Fruit	Bugnes	Fruit	Salade de fruits frais	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23	
Entrées	Betteraves crues râpées	Lentilles en salade / œuf	Salade d'endives	Taboulé / thon	Semaine 3
	Pamplemousse	Salade de riz	Râpé de chou rouge vinaigrette	Salade de blé	
VPO	Brandade de poisson	Paupiettes de dinde	Filet de poisson meunière	Poulet rôti	
Accompagnement		Poêlée de légumes	Pâtes diablo	Choux de Bruxelles gratinés	
Produits laitiers	Fromage ail & fines herbes	Tome noire	Yaourt nature	Rouy	
	Fromage fondu	Munster	Yaourt aux fruits	Livarot	
Desserts	Crème dessert à la vanille	Fruit	Compote de fruits	Fruit	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	
	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30	
Entrées	Panaché de crudités : carotte râpée, céleri râpé, maïs / surimi	Chou-fleur vinaigrette / œuf	Salade de pâtes	Salade verte / émietté de poisson froid	Semaine 4
	Radis beurre	Haricots beurre en salade	Boullgour en salade	Betteraves crues râpées	
VPO	Épaule de veau rôtie	Sauté de dinde aux olives	Filet de hocki	Spaghetti bolognaise	
Accompagnement	Mousseline de navets	Riz	Ratatouille		
Produits laitiers	Gouda	Fromage blanc nature	Brie	Petit suisse aux fruits	
	Saint Nectaire	Fromage blanc aux fruits	Mimolette	Petit suisse nature	
Desserts	Pêches au sirop	Fruit	Fruit	Clafoutis aux fruits	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

L'équipe de la cuisine centrale vous souhaite un bon appétit !

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, la Cuisine Centrale peut être amenée à modifier les menus

Origine de nos viandes : Union Européenne

Menus validés par Céline Durand, Diététicienne.

CODE COULEURS : Fruits et Légumes Crus / Fruits et Légumes Cuits / Viandes, Poissons, Œufs / Féculents / Produits Laitiers / Produits Sucrés