

MENUS – Mois de Mars 2012

Cuisine Centrale – Ville de Pierre-Benite

Menus Maternelles

	Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9	Semaine 1
Entrées	Salade d'endives et mâche	Salade de pâtes	Taboulé	Céleri rémoulade	
VPO	Filet de poisson pané au citron	Bœuf braisé	Emincé de dinde sauté	Filet de colin au curry	
Accompagne- ment	Pommes de terre sautées	Gratin de choux fleur	Carottes Vichy	Farfalles	
Produits laitiers	Yaourt aux fruits	Emmental	Bleu de Bresse	Fromage blanc nature	
Desserts	Compote de fruits	Fruit	Fruit	Fruit	

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16	Semaine 2
Entrées	Salade de haricots lingots au citron	Carottes râpées à l'orientale (aux raisins secs)	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	
VPO	Emincé de veau	Cuisse de poulet	Blanquette de la mer	Rôti de porc / Omelette	
Accompagne- ment	Epinards à la crème	Purée de pommes de terre	Riz	Gratin de blettes	
Produits laitiers	Tome blanche	Petit suisse aux fruits	Edam	Reblochon	
Desserts	Fruit	Bugnes	Fruit	Salade de fruits frais	

	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23	Semaine 3
Entrées	Betteraves crues râpées	Lentilles en salade	Salade d'endives	Taboulé	
VPO	Brandade de poisson	Paupiettes de dinde	Filet de poisson meunière	Poulet rôti	
Accompagne- ment		Poêlée de légumes	Pâtes diablo	Choux de Bruxelles gratinés	
Produits laitiers	Fromage ail & fines herbes	Tome noire	Yaourt nature	Rouy	
Desserts	Crème dessert à la vanille	Fruit	Compote de fruits	Fruit	

	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30	Semaine 4
Entrées	Panaché de crudités : carotte râpée, céleri râpé, maïs	Chou-fleur vinaigrette	Salade de pâtes	Salade verte	
VPO	Épaule de veau rôtie	Sauté de dinde aux olives	Filet de hocki	Spaghetti bolognaise	
Accompagne- ment	Mousseline de navets	Riz	Ratatouille		
Produits laitiers	Gouda	Fromage blanc nature	Brie	Petit suisse aux fruits	
Desserts	Pêches au sirop	Fruit	Fruit	Clafoutis aux fruits	

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*