

MENU JUILLET 2019

FR
38-468-004
CE

CUISINE CENTRALE MUNICIPALE



<u>LUNDI 08 JUILLET</u>	<u>MARDI 09 JUILLET</u>	<u>MERCREDI 10 JUILLET</u>	<u>JEUDI 11 JUILLET</u>	<u> VENDREDI 12 JUILLET</u>
* CRUDITES	* SALADE DE PATES	* CRUDITES	* TABOULE	* CRUDITES
* RIZ DE CAMARGUE	* COURGETTES	* BOULGOUR 	* CHOU ROMANESCO	* RAPE DE P-DE TERRE
* FILET DE HOKI (sauce marinière)	* TR ROTI DE PORC (froid)	* PILON DE POULET (aux herbes)	* GALETTE VEGETALE	* STEAK HACHE (veau)
* GLACE (pot vanille )	* PATISSERIE	* FROMAGE	* FROMAGE BLANC (+ coulis)	* FROMAGE
		* FRUIT		* SALADE DE FRUITS

<u>LUNDI 15 JUILLET</u>	<u>MARDI 16 JUILLET</u>	<u>MERCREDI 17 JUILLET</u>	<u>JEUDI 18 JUILLET</u>	<u> VENDREDI 19 JUILLET</u>
* CRUDITES	* SALADE DE BLE	* CRUDITES	* SALADE DE POIS CHICHE	* CRUDITES
* CAPPELLITTI	* BROCOLIS 	* POLENTA	* HARICOTS VERTS (plats)	* POMME DAUPHINE
* FROMAGE	* QUENELLE	* BROCHETTE (agneau)	* POISSON MEUNIERE	* ESCALOPE VIENNOISE
* COMPOTE (pommes) 	* GLACE (sundae vanille / fraise)	* FROMAGE	* PATISSERIE	* YAOURT
		* FRUIT		

<u>LUNDI 22 JUILLET</u>	<u>MARDI 23 JUILLET</u>	<u>MERCREDI 24 JUILLET</u>	<u>JEUDI 25 JUILLET</u>	<u> VENDREDI 26 JUILLET</u>
* CRUDITES	* SALADE DE RIZ	* CRUDITES	* TABOULE	* TR DE MELON
* GNOCCHIS 	* TRIO DE LEGUMES 	* CŒUR DE BLE	* PETIT POIS	* BEIGNETS (courgettes)
* FILET DE MERLU (sauce citron)	* NUGGETS VEGETAL	* BOULETTES (coulis de tomate)	* SAUCISSE (veau)	* BROCHETTE (dinde)
* FROMAGE	* YAOURT	* FROMAGE	* CREME DESSERT (praliné)	* FROMAGE
* PATISSERIE		* FRUIT		* GLACE (timbale sorbet)

<u>LUNDI 29 JUILLET</u>	<u>MARDI 30 JUILLET</u>	<u>MERCREDI 31 JUILLET</u>	<u>JEUDI 01 AOUT</u>	<u> VENDREDI 02 AOUT</u>
* TR DE PASTEQE	* SALADE DE PATES	* CRUDITES	* SALADE DE BLE	* CRUDITES
* PATES (bolognaise)	* CHOU.FLEUR 	* BLE	* RATATOUILLE	* RIZ THAI
* FROMAGE	* CORDON BLEU	* POISSON (beurre citronné)	* TORTILLA	* BROCHETTE (mexicaine)
* GLACE	* PATISSERIE	* FROMAGE	* YAOURT	* FROMAGE
		* FRUIT		* COMPOTE (poire)

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tous en respectant l'équilibre nutritionnel.