

Menus du 23 avril au 4 juillet 2012 ST PIERRE EN FAUCIGNY




	SEMAINE DU 23 AU 27 AVRIL	SEMAINE DU 30 AVRIL AU 4 MAI	SEMAINE DU 7 AU 11 MAI	SEMAINE DU 14 AU 18 MAI
Lundi	Tomate croc'sel Gratin de poisson et fruits de mer Riz safrané Compote tous fruits	Quiche maison au thon Chipolata* / saucisse de volaille Petits pois au jus Tome de Savoie Fruit	Salade de pépinettes Filet de poulet aux herbes Haricots beurre persillés Plateau de fromages Fruit	 Concombre en salade Paupiette de veau Blettes à la provençale Petit Louis tartine Bavarois à l'abricot Pastèque Chili con carne Riz Crèole Glace Sardine au citron Ravioli ricotta épinards sauce verte - Camembert Fruit
Mardi	Salade mexicaine Emincé de volaille au jus Purée de céleri Emmental Fruit	1er Mai		
Jeu	Roulade de volaille Chickenwings et ketchup Courgettes persillées Yaourt nature Fruit	Salade composée Filet de poulet au jus Brocolis meunière Fromage blanc battu Beignet à la framboise	Pizza au fromage Filet de poisson sauce citron Jardinière de légumes Yaourt nature Fruit	PONT DE
Vendredi	Terrine de légumes Sauté de bœuf au paprika Torti et râpé Carré président Fruit	Menu Footballer Tomates cerises Boulettes d'agneau sauce abricot Pommes noisettes Mousse maison au chocolat Smarthies	Tomates en salade Hachis Parmentier maison - Abricots au sirop	
	SEMAINE DU 21 AU 25 MAI	SEMAINE DU 29 MAI AU 1ER JUIN	SEMAINE DU 4 AU 8 JUIN	SEMAINE DU 11 AU 15 JUIN
Lundi	Salade de maïs Poisson pané Petits Pois au jus Petit suisse nature Fruit	Lundi de Pentecôte	 Pastèque Paupiette de veau Haricots verts persillés Tarte basque Salade de blé à l'orientale Jambon*/Jambon de volaille Courgettes persillées Coulommiers Fruit	 Pizza au fromage Rôti de porc froid* / Rôti de volaille et ketchup Petits pois à la barigoule Buchette mélangée Fruit Melon Cuisse de poulet rôti au jus Frites Compote tous fruits
Mardi	Betteraves en salade Sauté de bœuf sauce aigre douce Semoule Morbier Fruit	Tomate croc'sel Lasagnes à la bolognaise Pointe de Brie Fruit		
Jeu	Tarte au fromage Filet de poisson sauce oseille Haricots verts à l'ail Fruit	Céleri rémoulade Couscous Poulet - Fruit	Tomate en salade Cheesy au fromage Torti aux petits légumes et râpé Glace	Carottes râpées Filet de poisson pané et citron Blé et Ratatouille Flan vanille nappé caramel
Vendredi	Pastèque Paupiette de veau Macaronis Liégeois vanille	Courgettes râpées Filet de poisson meunière Jardinière de légumes Tarte au citron	Cake maison aux olives et dés de jambon de volaille Filet de poisson sauce aurore Poêlée de légumes (Champignons, Carottes, Salsifis) Velouté nature Fruit	Radis beurre Tomates farcies et sauce tomate Riz créole Yaourt BIO Fruit



Bien manger en restauration collective, c'est possible !



Menus du 23 avril au 4 juillet 2012 ST PIERRE EN FAUCIGNY

	SEMAINE 18 AU 22 JUIN	SEMAINE 25 AU 29 JUIN	SEMAINE DU 2 AU 5 JUILLET
Lundi	Melon Emincé de volaille marengo  Haricots vert à l'ail Tarte au flan	Friand au fromage Boulettes d'agneau sauce orientale Blettes provençale Pointe de Brie Fruit	Salade verte Sauté de veau aux olives Riz créole Velouté fruit Fruit
Mardi	Tomates au basilic Paëlla poulet merguez - Compote tous fruits	Repas froid Tomates Mozzarella Rôti de volaille froid Macédoine mayonnaise Yaourt nature Barre Bretonne	Melon Poisson pané et citron Carottes persillées Pointe de Brie Beignet au chocolat
Judi	Chiffonade de rosette*/ Roulade de volaille Escalope de volaille forestière Gratin de courgettes Mimolette Fruit	Taboulé maison Moussaka - Velouté nature Fruit	Pique Nique fin d'année Tomate croc'sel Sandwich Chips Gervais rigolo Fruit
Vendredi	Macédoine mayonnaise Filet de poisson sauce dieppoise Potatoes Yaourt nature Fruit	Pastèque Saucisse façon Toulouse* / Saucisse de volaille Purée de pommes de terre Glace	Bonnes vacances à tous et à l'année prochaine!



Votre partenaire pour une alimentation responsable :

