



CLSH

Restauration Municipale

du 30 avril au 13 mai 2018



Semaine 18	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04	samedi 05	dimanche 06
Entrée 	Taboulé	Fête du travail	Friand Chèvre / Salade verte	Tomates à la vinaigrette	Rillettes cornichons		
Plat principal 	Cordon bleu de volaille		Paupiette de veau	Sot-l'y-laisse sauce Normande	Filet du Marché sauce Américaine		
Légumes 	Haricots verts persillés		Chou-fleur Persillé	Potatoes/ Salade verte	Carottes persillées		
Fromage 	Fromage blanc sucré		Gouda portion	Tome blanche	Chèvre		
Dessert 	Fruit de saison		Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison		

MENU POUVANT ÊTRE MODIFIÉ SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT

Semaine 19	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
Entrée 	Pomelos	Férié 8 Mai	Concombre à la crème	Férié	Duo carottes/céleri rémoulade		
Plat principal 	Jambon braisé		Tarte des Alpes (bœufVBF)		Filet du Marché sauce Dieppoise		
Légumes 	Coquillettes		Salade verte		Semoule au Beurre		
Fromage 	Kiri		Emmental portion		Petits Suisses sucrés		
Dessert 	Yaourt aux fruits		Liégeois chocolat		Fruits de saison		
Groupes d'aliments et code couleur	GROUPE 1 Lait et produits laitiers	GROUPE 2 Viandes-poissons-œufs	GROUPE 3 Légumes et fruits	GROUPE 4 Féculets et légumes secs	GROUPE 5 Matières grasses	GROUPE 6 Produits gras sucrés	



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de veau Française



Volaille labellisée



Viande de porc Française



Viande ovine Française



Viande de bœuf Française