



CLSH

Restauration Municipale

du 24 juillet au 6 Août 2017



Semaine 30	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	samedi 30	dimanche 31
Entrée 	Chou Fleur Vinaigrette	Carottes râpées BIO	Melon	Salade de Tomates/fêta	Pâté de campagne		
Plat principal 	Grignottes de poulet au thym	Jambon Braisé	Gratin Nîmois	Escalope de Dinde	Filet Poisson Pané sauce tomates		
Légumes 	Pommes Grenailles	Poêlée de légumes verts	Salade verte	Macaronis au beurre	Haricots Verts		
Fromage 	Fromage BIO	St Paulin	Fromage BIO	Fromage BIO	Babybel BIO		
Dessert 	Fruit de saison	Tarte au citron	Faiselle au sucre	Abricots à l'anglaise	Crème vanille		

MENU POUVANT ÊTRE MODIFIÉ SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT

Semaine 31	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04	samedi 05	dimanche 06
Entrée 	Sardines à l'huile Beurre	Melon	Brocolis vinaigrette	Concombre à la crème BIO	Radis beurre		
Plat principal 	Pizza à la volaille	Filet de cabillaud sauce bonne femme	Chipolatas	Poulet rôti	Rôti de veau aux pruneaux		
Légumes 	Salade verte	Printanière de Légumes	Lentilles BIO	Purée crècy	Haricots Plats persillés		
Fromage 	Tome blanche BIO	Fromage BIO	Camembert	St Nectaire	Chanteneige		
Dessert 	Fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison BIO	Cône vanille chocolat	Yaourt aromatisé BIO		
Groupes d'aliments et code couleur	GRUPE 1 Lait et produits laitiers		GRUPE 2 Viandes-poissons-œufs	GRUPE 3 Légumes et fruits	GRUPE 4 Féculets et légumes secs	GRUPE 5 Matières grasses	GRUPE 6 Produits gras sucrés