



CLSH

Restauration Municipale

du 7 Août au 20 Août 2017



Semaine 32	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
Entrée 	Melon	Betterave cuite mâche	Salade mêlée gouda	Chou fleur vinaigrette	Taboulé		Terrine de campagne
Plat principal 	Rôti de porc à la moutarde	Filet de julienne	Sauté de veau marengo	Hachis Parmentier	Boudin blanc		
Légumes 	Spaghettis	Riz à l'orientale	Petits pois à la française	Salade verte	Pommes fruits en dés sautées		
Fromage 	Fromage BIO	Tome de montagne	Kiri	Gouda BIO	Fromage BIO		
Dessert 	Compote de pommes Petits gâteaux	Sorbet aux fruits BIO	Yaourt aux fruits BIO	Crème café	Ile flottante		

MENU POUVANT ÊTRE MODIFIE SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT

Semaine 33	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
Entrée 	Melon Pastèque	FERIE	Salade de tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Concombre à la crème		
Plat principal 	Sauté de porc Sauce Charcutière		Jambon Braisé	Haut de cuisse de poulet	Sauté de veau		
Légumes 	Chou fleur persillé		Printanière de légumes	Frites Salade verte	Gratin de courgettes		
Fromage 	Camembert BIO		St Nectaire	Chèvre	Fromage BIO		
Dessert 	Fruit de saison		Glace BIO	Fruit de saison BIO	Riz au lait		
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	

