







février 2011

CHANDELEUR

lundi 31 janvier 2011	mardi 1 février 2011	mercredi 2 février 2011	jeudi 3 février 2011	vendredi 4 février 2011
CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC (s/porc: poisson) PUREE MARAICHERE EDAM à la coupe FLAN NAPPE CARAMEL individuel	MACEDOINE DE LEGUMES RAVIOLI SAMOS individuel FRUIT (orange ou kiwi)		CAROTTES RAPEES OMELETTE EPINARDS ET CROUTONS YAOURT sucré CREPE CONFITURE  	SALADE VERTE VINAIGRETTE COLIN SAUCE CREOLE POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULE individuel COMPOTE POMME BANANE multiportion
lundi 7 février 2011	mardi 8 février 2011	mercredi 9 février 2011	jeudi 10 février 2011	vendredi 11 février 2011
SALADE MANCELLE (pdt) MERLU SAUCE AUREORE HARICOTS VERTS SAUTES COULOMMIERS à la coupe FRUIT (pomme)	CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE CHIPOLATAS VOLAILLE BIO PUREE BIO YAOURT NATURE BIO + SUCRE COMPOTE BIO individuelle  		SALADE MELEE COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF SEMOULE AUX EPICES SUISSE AROME FRUIT (orange)	SALADE DE LENTILLES ROTI DE DINDE AU JUS CORDIALE DE LEGUMES SAINT PAULIN à la coupe FLAN VANILLE individuel
lundi 14 février 2011	mardi 15 février 2011	mercredi 16 février 2011	jeudi 17 février 2011	vendredi 18 février 2011
BETTERAVES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE DINDE NOUILLES GOUDA à la coupe FRUIT (poire)	ENDIVES CITRONNEES VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF AU JUS (paleron) CAROTTES PERSILLEES CAMEMBERT à la coupe GAUFRE POUDBREE individuel		SALADE FARANDOLE NORMANDIN DE VEAU AU JUS GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE A TARTINER AIL ET FINES HFRBFS individuel COMPOTE TOUT FRUIT (multiportion)	TERRINE FORESTIERE CORNICHINS (s/porc: œuf dur) POISSON DIEPPOISE POEELE BRETONNE YAOURT arôme FRUIT (kiwi)
lundi 21 février 2011	mardi 22 février 2011	mercredi 23 février 2011	jeudi 24 février 2011	vendredi 25 février 2011
CHOU ROUGE VINAIGRETTE POISSON PANE ET CITRON RIZ AUX PETITS LEGUMES YAOURT BIO + SUCRE SALADE DE FRUITS multiportion 	CREPE AU FROMAGE STEAK HACHE AU JUS CHOUX FLEUR PERSILLE SAINT PAULIN à la coupe FRUIT (banane)		SALADE CÉSAR SAUTE DE DINDE (émincé de poulet) MOUSSELINE DE CAROTTE VACHE QUI RIT individuel GATEAU ANNIVERSAIRE 	ENDIVES CITRONNEES VINAIGRETTE ROTI DE PORC AU JUS (s/porc: poisson) LENTILLES EDAM à la coupe FLAN CHOCOLAT (individuel)

Cuisine centrale de Pontcharra
 2 av JF Champollion
 38530 PONTCHARRA

Tel: 04 76 97 88 69
 Fax: 04 76 97 88 73
 courriel: E408801@compass-group.fr

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stock.
Le nom des fruits apparaît à titre indicatif et est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements

BON APPETIT