

janvier 2011

lundi 3 janvier 2011	mardi 4 janvier 2011	mercredi 5 janvier 2011	jeudi 6 janvier 2011	vendredi 7 janvier 2011
RADIS ET BEURRE DOUX HACHIS PARMENTIER VACHE QUI RIT individuel COMPOTE P/FRAISE individuel	CHOU BLANC VINAIGRETTE DAVICROQUETTES DE POISSON ET CITRON PETITS POIS ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC multiportion + SUCRE CLEMENTINE		BETTERAVES VINAIGRETTE CHIPOLATAS (s/porc: omelette) HARICOTS VERTS SAUTES FROMAGE A TARTINER AIL ET FINES HFRBFS individuel GALETTE DES ROIS	CAROTTES RAPEES QUENELLES DE VEAU BECHAMEL RIZ CREOLE MIMOLETTE A LA COUPE DESSERT LACTE VANILLE individuel
lundi 10 janvier 2011	mardi 11 janvier 2011	mercredi 12 janvier 2011	jeudi 13 janvier 2011	vendredi 14 janvier 2011
MACEDOINE DE LEGUMES ROTI DE DINDE AU JUS CAROTTES AU BEURRE YAOURT sucré BISCUIT MACUMBA individuel	ENDIVES CITRONNEES ET VINAIGRETTE PETIT SALE- rôti échine (s/porc: poisson) PUREE PETIT MOULE individuel COCKTAIL DE FRUITS multiportion		SALADE DE POMMES DE TERRE OMELETTE EPINARDS ET CROUTONS CAMEMBERT A LA COUPE FRUIT BIO (kiwi)	MOUSSE DE FOIE CORNICHONS (s/porc: qalantine de volaille) HOKI SAUCE CITRON POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA A LA COUPE FRUIT (clémentine)
lundi 17 janvier 2011	mardi 18 janvier 2011	mercredi 19 janvier 2011	jeudi 20 janvier 2011	vendredi 21 janvier 2011
SALADE DE PATES JAMBON CHAUD (s/porc: poisson) PETITS POIS AU JUS EDAM A LA COUPE FRUIT (poire)	TABOULE CORDON BLEU HARICOTS VERTS PERSILLES YAOURT arôme ANANAS AU SIROP multiportion		SALADE VERTE VINAIGRETTE COLIN (cubes) SAUCE AUX HERBES PUREE SAINT PAULIN LA COUPE FRUIT (pomme)	CAROTTES RAPEES BOULETTES DE BŒUF PROVENCALE SEMOULE RONDELE individuel MOUSSE CHOCOLAT individuel
lundi 24 janvier 2011	mardi 25 janvier 2011	mercredi 26 janvier 2011	jeudi 27 janvier 2011	vendredi 28 janvier 2011
CHOU ROUGE VINAIGRETTE MIJOTEE DE BŒUF FRITES AU FOUR VACHE QUI RIT individuel FLAN CHOCOLAT individuel	SALADE DE POMMES DE TERRE POISSON PANE ET CITRON CHOUX FLEUR BECHAMEL YAOURT BIO ET SUCRE FRUIT (banane)		BETTERAVES PERSILLEES POULET ROTI CAROTTES SAUTEES CAMEMBERT INDIVIDUEL GATEAU D'ANNIVERSAIRE FOURRE CHOCOLAT	SAUCISSON A L'AIL CORNICHONS (s/porc: mousse de foie volaille) STEAK HACHE AU JUS COQUILLETES GOUDA A LA COUPE FRUIT (orange ou clémentine)

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**

*Toute l'équipe de la cuisine centrale vous présente ses meilleurs vœux pour l'année 2011*