

MENU
CCAS AMOU

FEUILLE DE COMMANDE
SEMAINE 15 DU 08 QAU 14 AVRIL 2019

LUNDI 08		MARDI 09		MERCREDI 10		JEUDI 11		VENDREDI 12		SAMEDI 13		DIMANCHE 14	
H1	CELERI REMOULADE	H1	CONCOMBRES VINAIGRETTE	H1	BETTERAVES VINAIGRETTE	H1	MAIS MODE CALIFORNIENNE	H1	CAROTTES RAPEES	H1	ARTICHAUT A LA GRECQUE	H1	ASPERGES PRINTANIERE
H2	SAL PATES TRICOLEURE	H2	DUO DE CRUDITES	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H2	SALADE FRAICHEUR	H2	SALADE DE HARICOTS BLANCS	H2	SAL BLE PALMIER	H2	TABOULE
H3	**PATE DE CAMPAGNE**	H3	**GALANTINE**	H3	*CHORIZO*	H3	CREPE FROMAGE	H3	**RILLETES**	H3	SARDINES P DE TERRE	H3	**SAUCISSON SEC**
H4	POTAGE LEGUMES MIXES	H4	VELOUTE DE COURGETTES	H4	POTAGE VERMICELLE	H4	VELOUTE DE TOMATE	H4	VELOUTE DE POIREAU	H4	CREME DE CELERI	H4	GARBURE
V1	MIGNONNETTE BŒUF SCE TOMATE	V1	GOULASH DE BŒUF	V1	FRICASSEE DE DINDE	V1	SAUTE DE POULET	V1	BRANDADE DE POISSON	V1	TORTILLA POMMES DE TERRE OIGNONS	V1	POULE AU POT RECETTE DU CHEF
V2	*SAUCISSETTES GRILLEES*	V2	DOS DE COLIN AU FOUR	V2	SPAGHETTI BOLOGNAISE RECETTE DU CHEF	V2	PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE	V2	**ROTI DE PORC**	V2	SAUMON JULIENNE	V2	ROTI DE VEAU
V3	BURGER DE BŒUF	V3	**COTE DE PORC**	V3	FAUX FILET CRU °	V3	**COTE DE PORC** °	V3	BURGER DE BŒUF	V3	FAUX FILET CRU °	V3	*COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE*
V4	**JAMBON YORCK**	V4	NUGGETS DE VOLAILLE	V4	**JAMBON YORCK**	V4	**JAMBON DU PAYS**	V4	CALAMARS ROMAINE	V4	*JAMBON YORCK*	V4	*JAMBON DU PAYS*
L1	POMMES NOISETTES	L1	TORTIS AU BEURRE	L1	PUREE	L1	SEMOULE	L1	PLAT COMPLET	L1	PUREE PETITS POIS	L1	PLAT COMPLET
L2	LENTILLES	L2	COURGETTES SAUTEES	L2	PLAT COMPLET	L2	FLAGEOLETS	L2	POEEE 4 LEGUMES	L2	POMMES DUCHESS	L2	GRATIN DE MACARONIS
L3	PRINTANIERE DE LEGUMES	L3	CHOU FLEUR AU BEURRE	L3	CAROTTES AU BEURRE	L3	HARICOTS BEURRE	L3	EPINARDS A LA CREME	L3	COQUILLETES AU BEURRE	L3	CHOU BRUXELLES
L4	BLETTES A LA CREME	L4	PETITS POIS	L4	HARICOTS VERTS PERSILLES	L4	**SALSIFIS LARDONS**	L4	RIZ AU BEURRE	L4	GRATIN DE COURGETTES	L4	CHAMPIGNONS A LA CREME
F	EDAM	F	EMMENTAL	F	TOME	F	BOURGIN AILET FINES HERBES	F	CAMEMBERT	F	GOUDA	F	TOME
D1	FRUIT	D1	YAOURT AROMATISE	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	YAOURT NATURE SUCRE	D1	FRUIT	D1	CAREE AU CHOCOLAT	D1	FRUIT
D2	FLAN VANILLE	D2		D2		D2	PARIS BREST	D2	FROMAGE BLANC VANILLE	D2			MOUSSE AU CITRON
	NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS

REMARQUES ET SUGGESTIONS.....
IMPORTANT AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS**

POULE AU POT: cuisse de poule confite, carottes, navets, poireaux, oignons, thym, laurier
SALADE FRAICHEUR: salade verte, tomates, concombres, carottes râpées, mais
ARTICHAUT A LA GRECQUE: artichaut et sauce tomate
MAIS MODE CALIFORNIENNE: riz, mais, paprika, tomate, thon

° : Faux-filet et côte de porc (si choisie crue): A cuire à cœur à + de 65°C (grillades non substituables)
LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANCAISE CONFORMEMENT AU DECRET 17 12 2002