

MENU
CCAS AMOU

FEUILLE DE COMMANDE
SEMAINE 16 DU 15 AU 21 AVRIL 2019

LUNDI 15		MARDI 16		MERCREDI 17		JEUDI 18		VENDREDI 19		SAMEDI 20		DIMANCHE 21	
H1	CAROTTES RAPEES	H1	CELERI REMOULADE	H1	BETTERAVES VINAIGRETTE	H1	CONCOMBRES VINAIGRETTE	H1	SALADE JANNOT LAPIN	H1	RADIS BEURRE	H1	POIREAU VINAIGRETTE
H2	TABOULE	H2	SALADE DE LENTILLES	H2	SALADE DE PATES NAPOLI	H2	RIZ NICOISE	H2	ŒUF MIMOSA A LA BETTERAVE	H2	SALADE COLESRAW	H2	SALADE BOHEMIENNE
H3	*SALAMI*	H3	CREPE AU FROMAGE	H3	**RILLETTE**	H3	SOMBRERO ANDALOUSE	H3	**MORTADELLE**	H3	**SAUCISSON SALAMI**	H3	*CHORIZO*
H4	POTAGE VERMICELLE TOMATE	H4	VELOUTE PETITS POIS	H4	POTAGE LEGUMES ENTIERS	H4	POTAGE CAROTTES	H4	VELOUTE DE CHOU FLEUR	H4	CREME DE LEGUMES VERTS	H4	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
V1	SAUTE DE DINDE CHAMPIGNONS	V1	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	V1	CUISSE DE POULET ROTI	V1	**PAELLA**	V1	DOS DE COLIN SCE ROMARIN CITRON	V1	CALAMARS A LA VENITIENNE	V1	**CHOUROUTE** RECETTE DU CHEF
V2	**JAMBON GRILL SCE MADERE**	V2	**ROTI DE PORC**	V2	BŒUF AUX 2 LEGUMES	V2	OMELETTE NATURE	V2	BOULETTES AGNEAU A LA BIERE ET CHOCOLAT	V2	ROGNONS DE BŒUF AU VIN ROUGE	V2	BŒUF A LA FOYOT
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	CONFIT DE CANARD
V4	*JAMBON DU PAYS*	V4	*JAMBON BLANC*	V4	**JAMBON DU PAYS**	V4	**JAMBON YORK**	V4	POISSONNETTE PANEE	V4	**JAMBON BLANC**	V4	*JAMBON DU PAYS*
L1	POMMES DUCHESSES	L1	PATES AU BEURRE	L1	FLAGEOLETS	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES VAPEUR	L1	SEMOULE AUX RAISINS	L1	PLAT COMPLET
L2	HARICOTS PLATS	L2	SEMOULE COMPOSEE	L2	PUREE DE POMMES DE TERRE	L2	COQUILLETES BEURRE	L2	RIZ AU BEURRE	L2	POMMES CROUSTINE	L2	PENNE AU BEURRE
L3	CHOU FLEUR BECHAMEL	L3	COURGETTES	L3	PETITS POIS	L3	HARICOTS VERTS PERSILLES	L3	EPINARDS A LA CREME	L3	SALSIFIS PERSILLES	L3	HARICOTS VERTS
L4	BLE AU BEURRE	L4	HARICOTS BEURRE	L4	POELEE DE LEGUMES	L4	CAROTTES AU BEURRE	L4	PRINTANIERE DE LEGUMES	L4	TOMATES PROVENCALES	L4	AUBERGINE GRUYERE
F	CAMEMBERT	F	BOURSIN NATURE	F	VACHE PICON	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	COMTE	F	TOME
D1	COMPOTE DE POMMES	D1	YAOURT NATURE SUCRE	D1	CREME DESSERT VANILLE	D1	FRUIT	D1	BAVAROIS FRAMBOISE	D1	BAVAROIS FRAMBOISE	D1	PRUNEAUX AU SIROP
D2		D2		D2		D2	YAOURT AROMATISE	D2		D2		D2	
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

LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANCAISE CONFORMEMENT AU DECRET 17 12 2002

JANNOT LAPIN : CAROTTES RAPEES COURGETTES CELERI

SALADE NAPOLI: TORTI 3 COULEURS, MAIS ET TOMATE

SOMBRERO ADALOUSE : TOMATES MAIS MACEDOINE HARICOTS ROUGE ARTICHAUT PIMENT DOUX MAYONNAISE

SALADE COLESRAW: CHOU BLANC ET CAROTTES MAYO

BŒUF AUX 2 LEGUMES: SAUTE DE BŒUF, SAUCE SOJA, CAROTTES, PETITS POIS ET OIGNONS

CALAMARS A LA VENITIENNE: LAMELLES DE CALAMARS, CREVETTES, SAUCE BECHAMEL

SALADE BOHEMIENNE : CONCOMBRES POIVRONS TOMATES CAPRES

° : Faux-filet et côte de porc (si choisie crue): A cuire à cœur à + de 65°C (grillades non substituables)