

**MENU CCAS
AMOU**

**FEUILLE DE COMMANDE
SEMAINE 19 DU 06 AU 12 MAI 2019**

LUNDI 06		MARDI 07		MERCREDI 08 FERIE		JEUDI 09		VENDREDI 10		SAMEDI 11		DIMANCHE 12	
H1	BETTERAVES VINAIGRETTE	H1	CAROTTES RAPEES	H1	TABOULE	H1	CHOU BLANC VINAIGRETTE	H1	LENTILLES VINAIGRETTE	H1	SALADE BLANCS DE VOLAILLE	H1	MACEDOINE MAYONNAISE
H2	SALADE DE BLE	H2	POMMES DE TERRE EN SALADE	H2	CELERI REMOULADE	H2	SALADE DE TOMATES MAIS	H2	ŒUF MAYONNAISE	H2	DUO DE RAPES	H2	SALADE DU PECHEUR
H3	**QUICHE LORRAINE**	H3	**ROULADE**	H3	*SAUCISSON AIL*	H3	CREPE FROMAGE	H3	*PATE DE CAMPAGNE*	H3	*MORTADELLE*	H3	*CHORIZO*
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	PAUPIETTE DE DINDE SCE MOUTARDE	V1	*JAMBON GRILL SCE MADERE*	V1	**CROQUE MONSIEUR**	V1	OMELETTE AU FROMAGE	V1	BŒUF BOURGUIGNON	V1	*GARBURE* RECETTE DU CHEF	V1	SEICHES A L'AMERICAINE
V2	TORTELLINIS SAUCE TOMATE	V2	CUISSE DE POULET AUX HERBES	V2	**CIVET DE PORC**	V2	**ROTI DE PORC**	V2	LASAGNES POISSON BLANC EPINARDS	V2	SAUTE DE DINDE SAUCE AU CURRY	V2	LAPIN A LA PERSILLADE
V3	*COTE DE PORC*	V3	BURGER DE BŒUF SAUCE TOMATE	V3	FAUX FILET CRU °	V3	BURGER DE BŒUF	V3	*COTE DE PORC* °	V3	FAUX FILET	V3	*COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE*
V4	*JAMBON BLANC*	V4	JAMBON DU PAYS	V4	*JAMBON BLANC*	V4	*JAMBON DU PAYS*	V4	POISSON BLANC PANE	V4	*JAMBON BLANC*	V4	**JAMBON DU PAYS**
L1	BLE AU BEURRE	L1	RIZ PILAF	L1	PLAT COMPLET	L1	HARICOTS BLANCS TOMATE	L1	PATES AU FROMAGE	L1	PLAT COMPLET	L1	RIZ PILAF
L2	PLAT COMPLET	L2	COQUILLETES AU BEURRE	L2	SPAGHETTI	L2	HARICOTS BEURRE	L2	PLAT COMPLET	L2	POMMES DUCHESSE	L2	LENTILLES
L3	PETITS POIS	L3	HARICOTS PLATS	L3	SALSIFIS PERSILLES	L3	POELEE DE LEGUMES	L3	CHOU FLEUR PERSILLE	L3	ENDIVES MEUNIERES	L3	GRATIN ARTICHAUT
L4	PRINTANIERE DE LEGUMES	L4	CAROTTES AU BEURRE	L4	COTES DE BLETTES	L4	CHOU DE BRUXELLES	L4	BRUNOISE DE LEGUMES	L4	SEMOULE	L4	CAROTTES GLACEES
F	EMMENTAL	F	GOUDA	F	EDAM	F	CARRE FRAIS	F	FROMAGE	F	SAINT PAULIN	F	CAMEMBERT
D1	YAOURT AROMATISE	D1	FRUIT	D1	CREME ONCTUEUSE VANILLE	D1	RIZ AU LAIT NATURE	D1	FRUIT	D1	ECLAIR CAFE	D1	YAOURT AROMATISE FERMIER
	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

DUO DE RAPES: CAROTTES ET CELERI

° : 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