



MAIRIE DE CABRIÈS

MENUS SEPT. 2010

Vous trouverez dans ce document vos menus de **septembre 2010** :

- page **2** : menu des **écoles**
- page **3** : menu des **centres de loisirs**
- page **4** : menu de la **cuisine centrale**



Pour passer à la page suivante, appuyez sur la touche flèche basse (ou flèche haute pour revenir en arrière).



MENUS Du 01.09 au 30.09.2010 POUR LES ECOLES



Du 2 septembre au 22 octobre (Toussaint) : 30 jours de cantine. Les comptes doivent être provisionnés.

| | | JEUDI 2 | VENDREDI 3 |
|---|---|---|--|
|  |  | Cocktail de rentrée Salade chef Steak haché/Sce tomate Boulgour pilaf Saint nectaire Glace | Mâche au croûton Filet de merlu Sauce crevette Choux fleurs sautés Fraidou Yaourt aromatisé |
| LUNDI 6 | MARDI 7 | JEUDI 9 | VENDREDI 10 |
| Salade de lentilles Rôti de porc a l'estragon Couraettes à la persillade Cantadou Fruit de saison | Pastèque Lasagne boloanaise Maison Bleu Pêche au sirop | Salade nicoise Pilon de poulet Carottes vichy Tome blanche Eclair chocolat | Concombre à la crème Macaroni au thon A la provençale Fromage blanc Compote de poire |
| LUNDI 13 | MARDI 14 | JEUDI 16 | VENDREDI 17 |
| Tomate/mozzarella Bœuf carotte Polenta Mimolette Glace | Salade colombienne Chipolatas grillées Purée Yaourt nature Fruit de saison | Salade de blé méditerranéenne Paupiette de dinde Sauce normande Jardinière de légumes Brie Fruit de saison | Salade verte aux fines herbes et dés de fromage Filet de colin Meunière Ratatouille Maison Edam Gaufre créole |
| LUNDI 20 | MARDI 21 | JEUDI 23 | VENDREDI 24 |
| Haricots verts et champignons Omelette aux fines herbes Pommes smile Saint nectaire Fruit de saison | Friand au fromage Sauté de bœuf à la provençale Haricots beurre Camembert Fruit de saison | Pastèque Spaghettis Bolognaise Brie Pêche au sirop | Salade catalane Filet de merlu vapeur/mayonnaise Epinards à la crème Emmental Tarte aux pommes |
| LUNDI 27 | MARDI 28 | JEUDI 30 | VENDREDI 31 |
| Salade coleslaw Blanquette de volaille Riz Fraidou Glace | Tomate ciboulette/Œuf Emincé de dinde au curry Pommes vapeur Saint Paulin Ananas au sirop | Betteraves à l'échalote Sauté de bœuf au paprika Coquillettes Fromage blanc Fruit de saison | |

Les menus peuvent être modifiés en cas de problèmes techniques, d'approvisionnement ou de grèves. Les pommes de terre, carottes, courgettes et aubergines sont des produits frais. Tous les potages et plats composés sont « faits maison ».



MENUS Du 01.09 au 30.09.2010 POUR LE CLSH



MERCREDI: 1

Chou blanc vinaigrette
Omelette au fromage
Petits pois à la française
Carré de l'est
Fruit de saison

MERCREDI: 8

Saucisson à l'ail
Epaule d'agneau
Haricots verts
Six de Savoie
Fruit de saison

MERCREDI: 15

Radis beurre
Fricassé d'agneau
Au curry
Semoule
Chanteneige
Liégeois chocolat

MERCREDI: 22

Betterave en salade
Rôti de dinde à l'estragon
Courgettes persillées
Fraidou
Flan nappé caramel

MERCREDI: 29

Concombre vinaigrette
Pizza royale maison
Salade verte
Camenbert
Compote de pommes






MENUS Du 01.09 au 30.09.2010

POUR LES ADULTES

Commande des repas avant 9 h le matin,
à la cuisine centrale, au 04.42.69.44.96

| | | MERCREDI 1 | JEUDI 2 | VENDREDI 3 |
|---|--|--|---|---|
|  | | Chou blanc vinaigrette Omelette au fromage Petits pois à la française Carré de l'est Fruit de saison | Cocktail de rentrée Salade chef Steak haché/Sce tomate Boullour pilaf Saint nectaire Glace | Mâche au croûton Filet de merlu Sauce crevette Choux fleurs sautés Fraidou Yaourt aromatisé |
| LUNDI 6 | MARDI 7 | MERCREDI 8 | JEUDI 9 | VENDREDI 10 |
| Salade de lentilles Rôti de porc à l'estragon Courgettes à la persillade Cantadou Fruit de saison | Pastèque Lasagne bolognaise Maison Bleu Pêche au sirop | Assiette de charcuterie Epaule d'agneau Haricots verts Six de Savoie Fruit de saison | Salade nicoise Poulet rôti Carottes vichy Tome blanche Eclair chocolat | Concombre à la crème Macaroni au thon A la provençale Fromage blanc Compote de poire |
| LUNDI 13 | MARDI 14 | MERCREDI 15 | JEUDI 16 | VENDREDI 17 |
| Tomate/mozzarella Bœuf carotte Polenta Mimolette Glace | Salade colombienne Andouillette moutarde Frites Yaourt nature Fruit de saison | Radis beurre Fricassé d'agneau Au curry Semoule Chanteneise Liégeois chocolat | Salade de blé Paupiette de dinde Sauce normande Jardinière de légumes Brie Fruit de saison | Salade verte et dés de fromage Filet de colin Meunière Ratatouille Maison Edam Gaufre créole |
| LUNDI 20 | MARDI 21 | MERCREDI 22 | JEUDI 23 | VENDREDI 24 |
| Haricots verts et champignons Omelette aux fines herbes Pommessmile Saint nectaire Fruit de saison | Friand au fromage Sauté de bœuf à la Haricots beurre Camembert Fruit de saison | Betterave en salade/mimosa Rôti de dinde à l'estragon Courgettes persillées Fraidou Flan nappé caramel | Pastèque Spaghettis Bolognaise Brie Pêche au sirop | Salade catalane Filet de merlu vapeur Et mayonnaise Epinard à la crème Emmental Tarte aux pommes |
| LUNDI 27 | MARDI 28 | MERCREDI 29 | JEUDI 30 | |
| Salade coleslaw Blanquette de volaille Riz Fraidou Glace | Tomate ciboulette/œuf Emincé de dinde au curry Pommesvapeur Saint Paulin Ananas au sirop | Concombre vinaigrette Pizza royale maison Salade verte Camembert Compote de pommes | Betteraves à l'échalote Sauté de bœuf au paprika Coquillettes Fromage blanc Fruit de saison | |

Les menus peuvent être modifiés en cas de problèmes techniques, d'approvisionnement ou de grèves. Les pommes de terre, carottes, courgettes et aubergines sont des produits frais. Tous les potages et plats composés sont « faits maison ».