





ECOLES DE CABRIES MENUS DE MARS 2010



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.

LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Salade de tortis façon piémontaise Boulettes d'agneau au curry Macédoine de légumes Chanteneige Crème dessert	Potage de légumes Raviolis de bœuf gratinés Kiri Fruit de saison	Concombre, céleri, tomate vinaigrette Carbonnade flamande (daube) Pommes sautées Petit suisse Compote de pomme	Salade verte aux fines herbes Steak de colin Ratatouille Brie Fruit de saison
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Choux fleurs mimosa Omelette au fromage Macaronis sauce tomate Croûte noire Fruit de saison	Taboulé maison Steak haché sauce au poivre Haricots beurre en persillade Samos Flan caramel	Betteraves crues râpées Sauté de bœuf au paprika Polenta Cœur de dam  Fruit de saison	Salade de tomates et ciboulette Aïoli (carottes, pdt, haricots verts, chou fleur, œuf et pavé de colin) Tome de Savoie Poire au sirop léger
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade verte Choucroute et sa charcuterie Croqlait Glace	Carottes râpées Emincé de dinde au curry Semoule aux champignons Port salut Eclair au chocolat	Saucisson sec et olives Veau Marengo et ses légumes Fromage blanc fruit de saison	Pizza fromage maison Filet de hoki à la crème de persil Côtes de blettes  Six de Savoie Fruit de saison
LUNDI 22	MARDI 23	LUNDI 25	MARDI 26
Salade de riz Pilon de poulet à la crème Printanière de légumes St Nectaire Fruit de saison 	Bouillon et vermicelle Pot au feu et ses légumes Rondelé aux noix Liégeois au chocolat	Salade verte Spaghettis bolognaise Brie Pêche au sirop au léger	Potage de légumes maison filet de merlu provençale riz Emmental  tarte aux pommes
LUNDI 29	MARDI 30	<p>RENTREE SCOLAIRE 2010/2011 : Enfants de 2007 (UNIQUEMENT) et ceux qui entrent au CP : DU LUNDI 15 MARS AU MARDI 4 MAI 2010 (inclus) de 9h à 12h (uniquement) AU SERVICE DES AFFAIRES SCOLAIRES, A CABRIES (<i>originaux ET copies : du livret de famille ET du justificatif de domicile au nom des parents</i>). Renseignements sur le site de la commune.</p>	
Salade de tomates et maïs Steak de colin sauce basquaise Pâtes Kiri Fruit de saison	Betteraves mimosa Longe de porc aux herbes Lentilles St Paulin Ananas au sirop léger		

Tous les potages et plats composés sont « faits maison ».

Vous pouvez télécharger les menus en allant sur le site de la commune de Cabriès : « informations spéciales ».



MENUS DU MOIS DE MARS 2010 POUR LE C.L.S.H.



Vacances scolaires de Printemps

Du vendredi 2 au soir au lundi 19
avril au matin.



MERCREDI 3

Duo de betteraves et tomates
Chipolatas grillés
Poêlée champêtre
Cantal
Gâteau maison aux pommes

MERCREDI 10

Champignons en salade
Tajine de volaille aux fruits secs
Courgettes à la provençale
Gouda
Fromage blanc à la confiture

MERCREDI 17

Maïs en salade
Saumonette sauce citron
Riz pilaf
Camembert
Compote

MERCREDI 24

Œuf dur mayonnaise
Steak haché
Bouquetière de légumes
Chantailou
Fruit de saison

MERCREDI 31

Duo de saucisson
Quenelle de volaille sauce béchamel
Courgettes sautées
Mimolette
Fruit de saison

RENTREE SCOLAIRE 2010/2011
DATES DE RECEPTIONS DES DOSSIERS
(complets)
DU LUNDI 15 MARS AU MARDI 4 MAI
(inclus), de 9h à 12h (uniquement)
AU SERVICE DES AFFAIRES SCOLAIRES,
A CABRIES

MENUS DE MARS 2010

Cuisine Centrale



Commander avant 9 h au n° : 04.42.69.44.97

LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Salade de tortis façon piémontaise Boulettes d'agneau au curry Macédoine de légumes Chanteneige Crème désert	Potage de légumes Raviolis de bœuf gratinés Kiri Fruit de saison	Duo de betteraves et tomates Chipolatas grillés Poêlée champêtre Cantal eau maison aux pommes	Concombre, céleri, tomate vinaigrette Carbonnade flamande (daube) Pommes sautées Petit suisse Compote de pomme	Salade verte aux fines herbes Steak de colin Ratatouille Brie Fruit de saison
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Choux fleurs mimosa Omelette au fromage Macaronis sauce tomate Croûte noire Fruit de saison	Taboulé maison Steak haché sauce au poivre Haricots beurre en persillade Samos Flan caramel	Champignons en salade Tajine de volaille aux fruits secs Courgettes à la provençale Gouda Fromage blanc à la confiture	Betteraves crues râpées Sauté de bœuf au panrika Polenta Cœur de dame Fruit de saison	Salade de tomates et ciboulette Aïoli (carottes, pdt, haricots verts, chou fleur, œuf, filet de morue) Tomme de Savoie Poire au sirop léger
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade verte Choucroute et sa charcuterie Croqlait Glace	Carottes râpées Emincé de dinde au curry Semoule aux champignons Port salut Eclair au chocolat	Maïs en salade Saumonette sauce citron Riz pilaf Camembert Compote	Saucisson sec et olives Veau Marengo Et ses légumes Fromage blanc fruit de saison	Pizza fromage maison Filet de hoki à la crème de persil Côtes de blette Six de Savoie Fruit de saison
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Salade de riz Pilon de poulet à la crème Printanière de légumes St Nectaire Fruit de saison	Bouillon et vermicelle Pot au feu et ses légumes Rondelé aux noix Liégeois au chocolat	Œuf dur mayonnaise Steak haché Bouquetière de légumes Chantailou Fruit de saison	Salade verte Spaghettis bolognaise Brie Pêche au sirop au léger	potage de légumes maison filet de merlu provençale riz Emmental tarte aux pommes
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	Vous pouvez télécharger les menus en allant sur le site de la commune de Cabriès : « informations spéciales ».	
Salade de tomates et maïs Steak de colin sauce basquaise Pâtes Kiri Fruit de saison	Betteraves mimosa Longe de porc aux herbes Lentilles Saint Paulin Ananas au sirop léger	Duo de saucisson Quenelle de volaille sauce béchamel Courgettes sautées Mimolette 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 ».