

## MENU DE LA CUISINE CENTRALE - E.S.A.T. DE POMPOIS

| Déjeuners | SEMAINE 05  | SEMAINE 06   | SEMAINE 01                   |
|-----------|---|--|------------------------------|
|           | du 29/01/18 au 02/02/18   | du 05/02/18 au 09/02/18  | du 01/01/18 au 05/01/18      |
| lundi     | champignons à la Grecque<br>rôti de porc aux pruneaux<br>poêlée paysanne<br>tartare<br>pomme                        | pâté de campagne<br>piccata de dinde<br>pommes de terre vapeur<br>yaourt fermier                                     | <b>BONNES<br/>VACANCES !</b> |
| mardi     | endives au fromage<br>saucisse<br>penne au beurre<br>mini babybel<br>compote pomme vanille                          | maquereaux à la tomate<br>cuisse de poulet<br>purée aux trois légumes<br>yaourt<br>compote fraise                    |                              |
| mercredi  |   |  |                              |
| jeudi     | chou blanc - jambonneau<br>pot au feu maison (paleron)<br>et ses petits légumes<br>camembert bio<br>ananas au sirop | salade coleslaw<br>hâché de veau à la crème<br>semoule<br>flan au chocolat   |                              |
| vendredi  | soupe au potiron<br>colin doré au four<br>épinards<br>buche du pilat<br>crêpe au chocolat                           | <i>Nouvel An Chinois</i><br>Salade pékinoise<br>sauté de poulet à la chinoise<br>riz cantonais<br>beignet aux pommes |                              |



**E.S.A.T. POMPOIS**



**LÉGENDE :** Préparation, cuisson, assemblage des plats, à base de produits frais, par les cuisiniers de l'atelier cuisine centrale

*Repas à thème*

## MENU DE LA CUISINE CENTRALE - E.S.A.T. DE POMPOIS

| Déjeuners | SEMAINE 02                   | SEMAINE 09  | SEMAINE 10  |
|-----------|------------------------------|---|---|
|           | du 08/01/18 au 12/01/18      | du 26/02/18 au 02/03/18   | du 05/03/18 au 09/03/18   |
| lundi     | <b>BONNES<br/>VACANCES !</b> | céleri au fromage blanc<br>blanquette de dinde<br>jeunes carottes                             | carottes râpées<br>tartiflette maison<br>salade verte   |
| mardi     |                              | kiri<br>clementine<br>quiche<br>porc au curry<br>trio de céréales bio<br>petit suisse<br>kiwi | yaourt fermier de Mauzé-Thouarsais<br>pêches au sirop<br>salade colorado<br>émincés volaille et kebab<br>haricots verts |
| mercredi  |                              |   |   |
| jeudi     |                              | terrines de poisson<br>poulet basquaise<br>riz aux trois saveurs<br>chanteneige<br>pomme      | sardine à l'huile<br>escalope de poulet<br>lentilles<br>bûchette<br>kiwi bio  |
| vendredi  |                              | soupe de légumes<br>poisson pané<br>courgettes à la tomate<br>gâteau de semoule               | potage tomates vermicelle<br>paupiette de saumon<br>pommes de terre vapeur<br>yaourt<br>tarte normande                  |



**E.S.A.T. POMPOIS**



**LÉGENDE :** Préparation, cuisson, assemblage des plats, à base de produits frais, par les cuisiniers de l'atelier cuisine centrale

Repas à thème

validé le 25/07/13