



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

Déjeuners	SEMAINE 45	SEMAINE 46	SEMAINE 47
	du 06/11/17 au 10/11/17	du 13/11/17 au 17/11/17	du 20/11/17 au 24/11/17
lundi	concombre vinaigrette	Menu d'Automne	soupe de légumes
	chili con carne	terrine de lièvre	jambon mariné au miel
mardi	salade verte	sauté de cerf	carottes au jus
	brie	purée de potiron	six de savoie
	clémentine	yaourt fermier de Mauzé-Thouarsais	orange
	carottes rapées	maquereaux à la tomate	chou fleur vinaigrette bio
	saucisse	cuisse de poulet	hachis parmentier
mercredi	pennes au beurre	haricots verts	salade verte
	mini babybel	yaourt bio	yaourt fermier de Mauzé-Thouarsais
	compote pomme vanille	compote fraise	
Jeudi	chou blanc - jambonneau	salade coleslaw	taboulé maison
	pot au feu maison (paleron)	hâché de veau à la crème	pintade forestière
	et ses petits légumes	semoule	salsifis persillés
	camembert	flan au chocolat	tartare
vendredi	ananas au sirop		raisins
	velouté de carottes	salade gauloise	mousse de canard
	colin doré au four	cabillaud sauce mousseline	poisson à la tomate
	épinards	riz pilaf	tortis au beurre
	buche du pilat	camembert	fromage blanc
	éclair	pomme	kiwi



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

Déjeuners	SEMAINE 48	SEMAINE 49	SEMAINE 50
	du 27/11/17 au 01/12/17	du 04/12/17 au 08/12/17	du 11/12/17 au 15/12/17
lundi	potage pot au feu boeuf bourguignon d'Argentonny poêlée de légumes cordiale leerdammer pomme	célééri au fromage blanc blanquette de dinde jeunes carottes kiri clementine	salade mêlée aux œufs tartiflette maison salade verte yaourt fermier de Mauzé-Thouarsais pêches au sirop
	betteraves vinaigrette jambon grill purée de pois cassés camembert orange	quiche porc au curry trio de céréales bio petit suisse kiwi	salade colorado émincés volaille et kebab poêlée paysanne riz au lait
mercredi			
Jeudi	carottes rapées choucroute maison pommes de terre cantal poire	terrine de poisson poulet basquaise riz basmati chanteneige pomme	sardine à l'huile escalope de poulet lentilles bûchette poire
	potage courgettes - vache qui rit merlu au beurre blanc pommes de terre vapeur gouda bio gâteau basque	soupe de légumes poisson pané courgettes à la tomate gâteau de semoule	potage tomates vermicelle paupiette de saumon riz trois saveurs yaourt tarte aux pommes bio
vendredi			



E.S.A.T. POMPOIS



LÉGENDE : Préparation, cuisson, assemblage par les cuisiniers de l'atelier cuisine centrale
Produits frais - Produits bios - Produits locaux
Repas à thème