



novembre 2015

lundi 2 novembre 2015	mardi 3 novembre 2015	mercredi 4 novembre 2015	jeudi 5 novembre 2015	vendredi 6 novembre 2015
DUO DE CHOIX, CAROTTES sauce ciboulette ATGUILLETES DE POULET sauce aux olives SEMIOULE YAOURT FRUIT FRAIS	SALADE DE PATES PORC à la dijonnaise (sans porc : dinde) JEUNES POUSSÉ DE CAROTTES EMMENTAL à la coupe COMPOTE POMME COING	SALADE VERTE ROTI DE DINDE au jus RIZ CREOLE CŒUR DE CENDRE à la coupe COMPOTE DE POIRE	SALADE DE LENTILLE SAUTE DE BŒUF sauce forestière HARICOTS VERT GOUDA à la coupe MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE D'ENDIVES CROUTONS CŒUR DE COLIN sauce aux herbes MACARONIS au gruyère SAMOS FRUIT FRAIS
lundi 9 novembre 2015	mardi 10 novembre 2015	mercredi 11 novembre 2015	jeudi 12 novembre 2015	vendredi 13 novembre 2015
TABOULE SAUTE DE PORC au curry (sans porc : dinde) CHOU FLEUR POELES BLEU à la coupe FLAN VANILLE	SALADE DE CAROTTES, sauce à l'orange BOLOGNAISE PATES bio au gruyère PETIT SUISSE FRUIT FRAIS	Ferïé	SALADE VERTE POISSON PANE , citron GRATIN DE POMMES DE TERRE YAOURT FRUIT FRAIS	SALADE DE RIZ ROTI DE BŒUF au jus HARICOTS BEURRE à la tomate TOMME NOIRE à la coupe COMPOTE DE POMME
lundi 16 novembre 2015	mardi 17 novembre 2015	mercredi 18 novembre 2015	jeudi 19 novembre 2015	vendredi 20 novembre 2015
CELERI REMOULADE CŒUR DE COLIN sauce câpres FRITES, ketchup FROMAGE BLANC FRUIT FRAIS	PIZZA ŒUF FLORENTIN EPINARDS, croustons VACHE QUI RIT FRUIT FRAIS	SALADE DE BETTERAVES SAUTE DE BŒUF sauce charcutière PATES au gruyère PETIT SUISSE MUFFIN	RADIS BIO, beurre SAUCISSE (sans porc : merguez) PUREE POTIRON BUCHE MI VACHE MI CHEVRE COMPOTE DE POMME FRAMBOISE	SALADE DE CAROTTES sauce citronnée SAUTE DE POULET aux épices GRATIN DE BLETTES AIL ET FINE HERBES GATEAU MAISON, génoise à la confiture
lundi 23 novembre 2015	Menu médiéval	mercredi 25 novembre 2015	jeudi 26 novembre 2015	vendredi 27 novembre 2015
SALADE DE HARICOT VERTS POT AU FEU LÉGUMES et POMMES DE TERRE CAMEMBERT à la coupe COMPOTE POIRE	SALADE DE RACINES POULET SAUCE AU MIEL ET EPICES POTEE DE CHOU ET OIGNON TOMME à la coupe BEIGNET AU POMME	SALADE DE PATES DAVI CROQUETTE DE POISSON, citron CAROTTES VICHY CARRE FRAIS FRUIT FRAIS	CREPE AU FROMAGE TRIO DE LENTILLES AU CURRY (vertes, blondes noires) SEMIOULE aux petits légumes YAOURT FRUIT FRAIS	MELANGE CHOUX CHINOIS SALADE VERTE COLIN sauce citron PETITS POIS EDAM à la coupe COMPOTE POMME BANANE

Semaine européenne de la réduction des déchets



Cuisine centrale de Pontcharra
2 av JF Champollion
38530 PONTCHARRA

Tel: 04 76 97 88 69
Fax: 04 76 97 88 73

courriel: E408801@compass-group.fr

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stock

BON APPETIT

Produit de saison
Produit BIO
Produit de notre région

Légume vert, fruit
Féculent
Viande, poisson, œuf
Produit laitier