

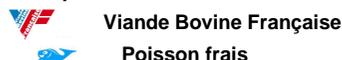
Menus Colombes du 03 au 14 novembre 2014



lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	mercredi 5 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre
Potage de légumes (tournée 2) Betterave et maïs vinaigrette Escalope viennoise  S/V : Filet de poisson sauce lyonnaise Haricots verts Edam Fruit de saison	Potage de légumes (tournée 1) Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson sauce crème Purée Fromage blanc nature Tarte aux fruits rouges	<u>ACCUEILS LOISIRS</u> Salade verte au thon  Poulet rôti S/V : Filet de poisson pané Pommes noisettes Saint morêt Fruit de saison	Duo de choux Rôti de bœuf au jus S/V : Steak haché de thon Coquillettes Gouda Fruit de saison	Potage de légumes (tournée 3) Tomates vinaigrette Omelette Printanière Yaourt nature Banane
GOUTER MATERNELLE Pain et chocolat	GOUTER MATERNELLE Banane et lait fraise	GOUTER Croissant et lait	GOUTER MATERNELLE Pain et confiture / lait	GOUTER MATERNELLE Biscuit et pomme
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Potage de légumes (tournée 3) Un demi pomelos et sucre Escalope de porc au jus  S/V : Filet de poisson sauce curry Carottes vichy Pointe de brie Semoule au lait	FERIE	<u>ACCUEILS LOISIRS</u> Salade d'endives et fromage Sauté de volaille sauce tomate S/V : Omelette au fromage Poêlée de légumes Yaourt aux fruits Biscuit	Potage de légumes (tournée 2) Céleris rémoulade Filet de poisson meunière Ratatouille et riz Saint nectaire Fruit de saison	Potage de légumes (tournée 1) Courgettes râpées sauce crème Sauté d'agneau à la forestière S/V : Steak haché de cabillaud Pommes vapeur Samos Petit pot de glace vanille chocolat
GOUTER MATERNELLE Pain et chocolat	GOUTER MATERNELLE	GOUTER Pain au chocolat / Fruit	GOUTER MATERNELLE Banane et lait fraise	GOUTER MATERNELLE Pain et confiture / lait

Tous les jours Pain  issu de l'Agriculture Biologique ("Baguette" les lundi et vendredi, "Pain de campagne" les mardi et jeudi)

Légende : S/V: Repas sans viande



Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

M. Noual président du SIVU

Mme TEMPO responsable qualité nutrition

Menus Colombes du 17 au 28 novembre 2014



lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Salade de pomme de terre olives Sauté de volaille Albuféra  S/V : Filet de poisson sauce julienne Petits pois Six Savoie Fruit de saison	Potage de légumes (tournée 1) Concombre vinaigrette Rôti de porc au jus S/V : Omelette aux fines herbes Pommes campagnarde Yaourt nature Compote de pommes	<u>ACCUEILS LOISIRS</u> Carottes vinaigrette Boulette de bœuf sauce tomate S/V : Sauce dieppaise Spaghettis Babybel Mousse au chocolat	Potage de légumes (tournée 3) Taboulé Pépites de poulet croustillantes S/V : Pépites de Hokii Epinards béchamel fromage blanc Fruit de saison	Potage de légumes (tournée 2) Salade verte et croûtons Brandade de poisson Emmental Accapulco framboise ananas
GOUTER Marbré / lait chocolat	GOUTER MATERNELLE Pain et chocolat	GOUTER Pain au lait et confiture / fruit	GOUTER MATERNELLE Biscuit et compote de paille	GOUTER MATERNELLE Barre de céréales et fruit
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Salade de lentilles Sauté de bœuf sauce bercy  S/V : Filet de poisson sauce crème Haricots verts Mimolette Fruit de saison	Potage de légumes (tournée 2) Salade incas Omelette au fromage Poêlée de brocolis Camembert Banane	<u>ACCUEILS LOISIRS</u> Chou rouge vinaigrette Fondant de bœuf sauce tomate S/V : Steak haché de thon Pommes vapeur Fromage blanc aux fruits Abricots secs	Tomates vinaigrette Couscous boulette et merguez  S/V : Filet de poisson sauce curry Semaule Yaourt nature Fruit de saison	Potage de légumes (tournée 1) Salade baltique Filet de poisson meunière Lentilles Port salut Crème dessert vanille
GOUTER MATERNELLE Tablette St Michel et compote	GOUTER MATERNELLE Pain et confiture / lait	GOUTER Banane/lait chocolat/biscuit petit beurre	GOUTER MATERNELLE Barre de céréales et fruit	GOUTER MATERNELLE Pain et chocolat

Tous les jours Pain  issu de l'Agriculture Biologique ("Baguette" les lundi et vendredi, "Pain de campagne" les mardi et jeudi)

S/V: Repas sans viande



Viande Bovine Française

 Label rouge



Poisson frais

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

M. Noual président du SIVU 

Mme TEMPO responsable qualité nutrition 