









SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2019

Repas préparés par la cuisine centrale du CCAS d'Annonay

	Menu du jour	Repas majoré ou sans viande
Lundi	SALADE DE PATES FGE TOMATE	
	EMINCE VOLAILLE AU CURRY	SOUFFLE AU FROMAGE
	CAROTTES	
	LAITAGE	
	COMPOTE	
Mardi	CONCOMBRE BULGARE	
	PALERON BRAISE	FILET COLIN AUX HERBES
	BLE AU BEURRE	
	FROMAGE A TARTINER	
	FRUITS	
Mercredi		
Jeudi	SALADE VERTE CROUTONS	
	ROTI DE DINDE BASILIC	STEAK VEGETAL
	RATATOUILLE	
	FROMAGE BLANC	
	TARTE AU CITRON MERINGUEE	
Vendredi	SEGMENTS PAMPLEMOUSSE	
	POISSON PANE	
	POMME DE TERRE BOULANGERE	
	FROMAGE	
	FRUITS	

	FRUITS ET LEGUMES CUITS
	PRODUITS LAITIERS
	FECULENTS ET PRODUITS CEREALIERS
	PLAT PROTIDIQUE
	FRUITS ET LEGUMES CRUS
	PRODUITS SUCRES

Viande Bœuf et Veau : Origine France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement