



SEMAINE DU GOUT

COULEURS DE L'AUTOMNE

Repas préparés par la cuisine centrale du CCAS d'Annonay

Menu du jour

Repas majoré ou sans viande

Lundi	VELOUTE POTIRON	
	SAUTE DE PORC SCE ROQUEFORT	PANE TOMATE MOZZA
	TAGLIATELLES	
	FROMAGE	
	GRATIN POMME POIRE CANELLE	
Mardi	CREPE CHAMPIGNON	
	AIGUILLETTE SAUMON MEUNIERE/CITRON	
	HARICOTS BEURRE	
	FROMAGE A TARTINER	
	FRUITS	
Mercredi		
Jeudi	SALADE VERTE ET GESIERS	SALADE VERTE AU MAIS
	DAUBE DE SANGLIER	ŒUF SAUCE AURORE
	PUREE DE PANAIS	
	FAISSELLE	
	GATEAU A LA CHATAIGNE	
Vendredi	SALADE ENDIVES ET NOIX	
	SAUTE POULET FIGUES/RAISIN	COLIN A LA NORMANDE
	RIZ PILAF	
	FROMAGE	
	FRUITS	

	FRUITS ET LEGUMES CUITS
	PRODUITS LAITIERS
	FECULENTS ET PRODUITS CEREALIERES
	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