

VACANCES DE PRINTEMPS

Du 19 au 23 avril

Lundi 19 avril

Pizza
Brochette de dinde / ketchup
Petits pois / carottes*
St morêt / kiwi

*Petits pois sans lardons

Mardi 20 avril

Salade mélangée
Couscous garni
Au mouton
Petits suisses nature sucrés

Mercredi 21 avril

Céleri rave mayonnaise
Poulet
Flageolets*
Yaourt à la vanille

*Flageolets sans lardons

Jeudi 22 avril

Pot au feu
(bœuf BIO, P de terre, carottes
Navets, poireaux)
Comté / banane
Chausson aux pommes

Vendredi 23 avril

Chou vert en salade
Thon à la catalane
Riz aux moules
Fromage blanc / kiwi

Du 26 au 30 avril

Lundi 26 avril

Pâté de foie*
Brochette de colin pané / citron
Haricots verts persillés
Livarot et bleu des causses
Poire

Pain aux céréales

*Pâté sans porc

Mardi 27 avril

Menu alternatif

Pois chiches / laitue iceberg
Tagliatelles sauce tomate
emmental râpé
Crème au chocolat
Banane

Mercredi 28 avril

Endives au jambon*
Salade de blé
Pavé 1/2 sel
Orange

*escalope viennoise

Jeudi 29 avril

Friand au fromage
Émincés de dinde à la crème
Champignons et carottes
Gouda et rouy
Pomme

Vendredi 30 avril

Menu des enfants du clae de Gigean

Mâche + surimis
Jambon*
Rizotto
Yaourt brassé / fraises

*jambon de dinde

**Cuisine centrale du
SJVOM de Frontignan**

**Menus du 29 mars au
30 avril 2010**



**Les menus ont été
validés à la commission
du 18 mars**

tel : 04 67 43 47 69

Du 29 mars au 2 avril

Lundi 29 mars

Radis / beurre
Sauté de kangourou
Pommes campagnardes
Fromage blanc
Poire

Mardi 30 mars

Soupe de légumes
Pintade
Chou fleur polonaise
Cantal et saint félicien
Kiwi

Mercredi 31 mars

Carottes râpées
Cordon bleu
Quinoa
Secret de mousse

Jeudi 1er avril

Menu Bio

Salade verte
Fricassée de porc
Boulghour
Petits suisses aromatisés

Pain au maïs

*Omelette

Vendredi 2 avril

Salade de riz
Lotte au safran
Courgettes au gratin
Emmental et pérail de brebis
Orange
Chocolats de pâques

repas sans porc

Du 5 au 9 avril

Lundi 5 avril

Pâques

Mardi 6 avril

Salade mélangée
Spaghettis bolonaise
(bœuf BIO) + râpé
Compote pomme vanille / roulé à la framboise

Mercredi 7 avril

Betteraves crues
Gardiane de taureau
P. de terre / haricots plats
Flan

Jeudi 8 avril

Mâche
Seiche provençale
Riz créole
Crème dessert caramel

Vendredi 9 avril

Salade de pâtes
Saucisse*
Épinards béchamel et croûtons
Yaourt nature (BIO)
Pomme

* merguez

*** repas sans porc**

VACANCES DE PRINTEMPS

Du 12 au 16 avril

Lundi 12 avril

Pamplemousse
Blanquette de veau
Papillons au jus
Yaourt aromatisé

Mardi 13 avril

Taboulé
Rabas (calmars frits)
Chou fleur au gratin
Camembert / orange

Mercredi 14 avril

Concombre / maïs
Jambon*
Lentilles*
Calin fruit

*Jambon de dinde, lentilles sans lardons

Jeudi 15 avril

Quiche lorraine*
Rôti de dindonneau froid / ketchup
Ratatouille
Bleu / pomme

*1/2 tielle

Vendredi 16 avril

Laitue
Merguez
Purée
Crème à la vanille

*** repas sans porc**

Cuisine centrale du SIVOM de
Frontignan

Cuisine centrale du SIVOM de
Frontignan

Cuisine centrale du SIVOM de
Frontignan