

VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY CAPUCINES CLSH

semaine du 23 au 27 Février 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>			Mortadelle* et cornichon	Coleslaw	Endive vinaigrette
			Roulade de volaille et cornichon		
<i>viande</i>	Rôti de dinde sauce Bercy	Saucisse* chipolatas grillée	Viande bolognaise	Omelette nature (fromage râpé à part)	Croque malin 100% filet (sauce tartare à part)
<i>sans porc</i>	<i>Hocki meunière</i>	Beignet de calamar sauce tartare	<i>Spaghettis de la mer</i>		
<i>légume</i>	Coquillettes en gratin	Lentilles aux carottes	Spaghetti	Riz sauce tomate	Pommes de terre vapeur
			Fromage râpé		Brocolis au beurre
<i>fromage</i>	Chanteneige	Gruyère	Velouté nature		
<i>dessert</i>	Fruit frais	Compote		Brownies aux noix et crème anglaise	Liégeois chocolat

VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY CAPUCINES CLSH

semaine du 2 au 6 Mars 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>		Tarte au fromage		Concombre bulgare	
<i>viande</i>	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne	Cassoulet Toulousain* (saucisse, lard fumé, saucisson)	Hachis Parmentier	Poisson pané et quartier de citron
<i>sans porc</i>	<i>Carré fromager fondu crème de bvasilic</i>	<i>Nugget's de poisson sauce tartare</i>	<i>Paupiette du pêcheur sauce citron</i>	Brandade de poisson au coulis de tomate	
<i>légume</i>	Pommes de terre persillées	Carottes Vichy	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Riz aux petits légumes
	Epinards à la crème				
<i>fromage</i>	Emmental		St Paulin		Mimolette
<i>dessert</i>	Purée de fruits	Fruit frais	Fruit frais	Moelleux citron (emballé)	Salade de fruits frais