

Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Cournonsec - du 05 au 09 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de choux blancs aux raisins secs	Carottes râpées vinaigrette BIO	Pizza	Pamplemousse au sucre	Salade de riz
	Escalope de dinde panée et son citron	Bœuf aux olives	Poisson à la tapenade	Poulet rôti au jus	Filet de colin aux crevettes
	Riz créole	Brocolis aux amandes	Pâtes au beurre BIO	Julienne de légumes	Purée de carottes
	Kiri	Edam	Babybel	Tartare	Rondelé
	Ile flottante	Eclair	Salade de fruits	Mousse chocolat	Salade Kiwi ananas

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Cournonsec - du 12 au 16 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Concombres vinaigrette	Soupe de légumes	Mortadelle (Œufs mayonnaise)	Rillettes et son toast	Duo de crudités
	Navarin d'agneau	Lasagnes bolognaises	Cordon bleu	Paupiette de veau à la moutarde douce	Merlu au pesto
	Semoule au beurre		Haricots verts persillés BIO	Ratatouille confite	Riz créole
	Yaourt aromatisé et son biscuit	Salade de fruits	Vache qui rit	Gouda	Saint Paulin
		Ananas frais	Fruit de saison BIO	Gaufre au chocolat	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Cournonsec - du 19 au 23 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade tomate féta	Œufs mayonnaise	Tarte aux poireaux	Pamplemousse au sucre	Salade verte vinaigrette
	Colombo de poulet	Boulettes d'agneau aux épices	Moules à la crème	Estouffade de bœuf	Colin sauce tomate
	Ebly	Légumes couscous	Pommes rissolées	Jeunes carottes BIO	Riz
	Camembert	Tomme noire	Faisselle au sucre	Six de Savoie	Edam
	Compote de fruits	Poire vanille amande		Fruit de saison BIO	Salade de fruits frais

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Cournonsec - du 26 au 30 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Choux rouge vinaigrette	Salade de tomates BIO mozzarella	Endives vinaigrette BIO	Charcuterie et condiments (Sardines à l'huile)	Duo de crudités
	Penne bolognaise et son fromage râpé	Poulet rôti au jus	Poisson sauce citronnée	Merguez grillée (Omelette au fromage)	Couscous de la mer
			Haricots beurre	Semoule au beurre	
	Compote de pommes	Kiri	Emmental	Pomme au four	Fromage à la coupe
		Donut's	Flan caramel		Banane

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.




Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Cournonsec - du 02 au 06 Avril 2018

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	LUNDI DE PAQUES 	Salade verte BIO aux croûtons		Macédoine mayonnaise	Taboulé à la menthe	Coleslaw
		Hachis Parmentier		Omelette au fromage	Cordon bleu	Roti de porc au jus (Colin sauce citronnée)
				Pommes noisettes	Poêlée de légumes	Pâtes au beurre BIO
			Gouda	Samos	Vache qui rit	Tome noire
		Fruit de saison BIO		Liégeois	Compote de fruits	Fruit frais

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Cournonsec - du 09 au 13 Avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade maïs thon	Pizza	Salade aux noix	Betteraves vinaigrette BIO	Salade composée
	Pilons de poulet à la mexicaine	Tajine d'agneau et ses légumes	Colin au pesto rouge	Chipolatas grillée (Poisson sauce tomate)	Hoki pané et son citron
	Purée de pommes de terre		Petits pois étuvés	Gratin de courgettes	Pâtes au beurre BIO
	Fromage blanc au miel et son spéculos	Camembert	Kiri	Liégeois	Fromage à la coupe
Ananas au sirop		Tarte aux fruits rouges	Fruit de saison BIO		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Cournonsec - du 16 au 20 Avril 2018 –CENTRE DE LOISIRS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Carottes râpées	Charcuterie (sardines)		Oeufs mayonnaise	Salade verte à l'ail
	Penne carbonara (Penne bolognaise)	Escalope de volaille sauce tomate	PIQUE NIQUE Tomate cerise Pain de mie jambon emmental (dinde)	Paupiette de veau au jus	Brandade de morue
	Yaourt aromatisé et son biscuit	Petit pois étuvés	Stick mayo Chips Yaourt à boire biscuit	Haricots verts sautés	
		Fruit de saison		Salade de fruits	Crêpe au sucre

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Cournonsec - du 23 au 27 Avril 2018 –CENTRE DE LOISIRS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Concombres vinaigrette	Salade composée	PIQUE NIQUE Tomate et sel sandwich jambon (dinde) emmental chips compote à boire	Quiche lorraine (Quiche fromage)	Rosette (Œufs mayonnaise)
	Filet de poisson meunière	Saucisse de Francfort (Poisson au citron)		Omelette au fromage	Poulet rôti au jus
	Pâtes au beurre	Pommes sautées		Tomate rôtie	Poêlée printanière
	Compote de fruits	Fromage blanc au sucre et son spéculos		Fruit de saison	Eclair

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

