

Restaurant Municipal de Châteauneuf-sur-Loire



Menus du 7 au 18 janvier 2019

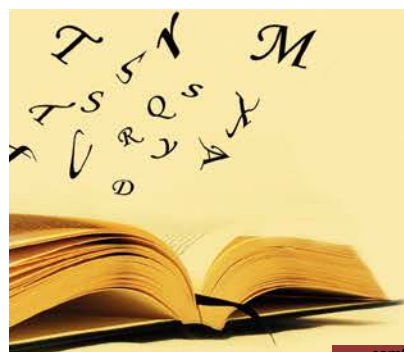
je rêve
tu rêves
il rêve
elle rêve
nous rêvons
vous rêvez
ils rêvent

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
sem02					
Semaine du 7 au 11 janvier 2019	Salade Marco Polo (pâtes de couleurs, mayonnaise, tomates) Saumonette sse provençale Brocolis Gouda Galettes des rois	Salade d'endives Rôti de dinde au jus Potatoes Yaourt sucré Compote maison	Potage de légumes maison Escalope de veau hachée sauce au poivre Petits pois Plateau de fromage Fruit frais	Carottes râpées bio Rôti de porc bio rôti Tortis bio Coulommiers bio Crème au chocolat bio	Pâté de foie Langue de bœuf sauce piquante Purée de potimarron et pommes de terre Vache qui rit Fruit frais
Goûter	Compote de polre Pain et chocolat Eau et menthe	Petit suisse aromatisé Brioches ou gaufres Jus de raisin	Riz au lait Fruit frais Eau et citron	Fruit frais Pain et confiture Eau et grenadine	Fromage blanc sucré Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange
sem03			repas Espagne		
Semaine du 14 au 18 janvier 2019	Velouté de tomate Rissolette de veau panée Coquillettes Fromage blanc sucré Fruit frais	Pomelos Chipolatas Haricots verts Brie Tarte aux pommes maison	Duo de tapas Sauté de volaille à la catalane Haricots plats d'Espagne Fromage Crème catalane à l'orange maison	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc au caramel Purée Petit suisse aromatisé Pomme au four	Duo de chou mayonnaise Poisson pané à la tomate Risotto Tomme blanche Fromage blanc aromatisé
Goûter	Fruit frais Pain et confiture Lait	Jus de fruits Croissant Yaourt	Compote de pommes Pain et fromage Eau et menthe	Compote pomme-fraise BN assortis Jus de pomme	Fruit frais Pain et chocolat Eau et fraise

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.





Restaurant Municipal de Châteauneuf-sur-Loire



Menus du 21 janvier au 1er février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
sem04					
Semaine du 21 au 25 janvier 2019	Sardines	Endives à l'emmental	Salade de riz brésilienne (riz, radis, poivrons, tomates, maïs, vinaigrette)	Chou blanc, œuf dur, fromage, vinaigrette, miel	Salade verte au fromage râpé
	Paupiette de dinde	Rôti de porc au jus	Sauté de dinde aux champignons	Brandade de poisson	Gigot d'agneau sauce au thym
	Petits pois et carottes	Lentilles	Gratin de chou-fleur	-	Flageolets
	Tomme blanche	Cantafrais	Fromage	Fromage	Petit suisse sucré
	Fruit frais	Œufs au lait maison	Pruneaux au sirop maison	Fruit frais	Beignet aux pommes
Goûter	Yaourt aromatisé Barre bretonne Jus multifruits	Compote pomme-banane Pain et confiture Eau et grenadine	Fruit frais Chocolatine Lait	Fruit frais Pain et nutella Yaourt	Compote pomme-pêche Moelleux marbré Eau et citron
sem05					
Semaine du 28 janvier au 1er février 2019	Crème de potiron	Céleri rémoulade	Pomelos au sucre	Pâté de foie	Salade verte au gouda
	Boudin noir	Filet de colin lieu	Rôti de dinde au jus	Blanquette de veau	Hamburger
	Tortis	Semoule à la julienne	Haricots blancs à la tomate	Duo de carottes et navets	Potatoes
	Tartare nature	Vache Picon	Fromage	Petit suisse	Camembert
	Fruit frais	Clafoutis aux poires maison	Entremets	Fruit frais	Mousse au chocolat maison
Goûter	Banane Baguette viennoise Lait fraise	Compote de poire Pain et chocolat Eau et menthe	Petit suisse aromatisé Brioche ou gaufre Jus de raisin	Riz au lait Fruit frais Eau et citron	Fruit frais Pain et chocolat Eau et grenadine

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

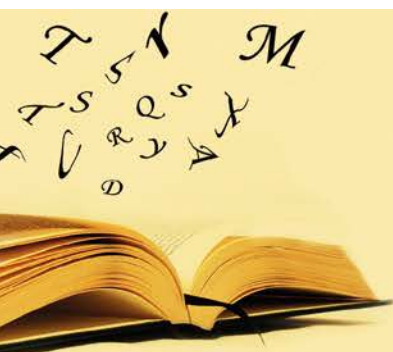
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Restaurant Municipal de Châteauneuf-sur-Loire



Menus du 4 au 8 février 2019



je rêve

tu rêves


il rêve

elle rêve

nous rêvons

vous rêvez

ils rêvent

	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
sem06					
	Salade coleslaw	Salade des sous bois (haricots verts, pdt, œufs, tomates, champignons)	Potage de légumes maison	Crudités Bio	Salade napolitaine (pâtes, surimi, tomates, maïs, cornichons)
	Poulet rôti	Boulettes d'agneau aux épices	Paleron au jus	Chipolatas bio	Filet de cabillaud sauce beurre blanc
Semaine du 4 au 8 février 2019	Epinards à la crème	Pdt rissolées	Cœur de blé aux petits légumes	Riz bio 	Brocolis
	Saint Nectaire	Camembert	Fromage	Coulommiers bio	Petit suisse sucré
	Riz au lait au coulis de chocolat maison	Fruit frais	Crêpes au sucre	Compote bio	Fruit frais
Goûter	Fromage blanc sucré Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange	Fruit frais Pain et confiture Lait	Fruit frais Croissant Lait chocolaté	Compote de pommes Pain et fromage Eau et menthe	Compote pomme-fraise BN assortis Jus de pomme

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

api

Association CréAgi