



je trie
tu tries
il trie
elle trie

nous trions

vous

ils

elles



Semaine du
19 au 23
mars 2018

Goûter

sem12

Lundi

19

Taboulé
Pavé de merlu à la bordelaise
Poelée de légumes
Saint Paulin
Fruit frais

Semaine
du 26 au 30
mars 2018

Goûter

sem13

Mardi

20

Concombre à la crème
Rôti de dinde au jus
Pommes sautées
Petit suisse sucré
Cocktail de fruits

Mercredi

21

Betteraves rouges vinaigrette
Boulettes d'agneau basquaise
Haricots verts
Fromage
Gâteau aux pommes

Jeudi

22

Tartare de saumon et avocat

Plat
La Saison des Chefs
Dessert

Vendredi

23

Duo de saucisson
Paleron de bœuf
Printanière de légumes
Vache Grosjean
Fruit frais

Compote de pommes
Pain et fromage
Eau et menthe

26

Macédoine mayonnaise
Emincé de veau sauce moutarde
Torti
Yaourt nature sucré
Fruit frais

27

Tomates vinaigrette
Jambon sauce Madère
Brocolis au beurre
Camembert
Tartelettes assorties

28

Salade verte aux dés de fromage
Rôti de porc au caramel
Purée maison
Fromage blanc
Compote de poires

29

Pizza
Escalope de dinde à la provençale
Petits pois et carottes
Kiri
Fruit frais

30

Radis et beurre
Poisson meunière
Riz jaune
Saint Paulin
Crème vanille

Compote pomme-fraise
BN assortis
Jus de pomme

Fruit frais
Pain et confiture
Eau et fraise

Yaourt aromatisé
Barre bretonne
Jus multifruits

Compote pomme-banane
Pain et fromage
Eau et grenadine

Fruit frais
Chocolatine
Lait

Restaurant Municipal de Châteauneuf-sur-Loire

Menus du 19 au 30 mars 2018



Conception CréAp

api

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 2 au 13 avril 2018

je trie

tu tries

il trie

elle trie

nous trions

vous

ils

elle



Conception Créap



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
sem14	2	3	4	5	6
Semaine du 2 au 6 avril 2018	lundi de Pâques	Salade mimosa Gigot d'agneau Flageolets et carottes Cantadou Yop à boire au chocolat	Salade de lentilles aux lardons Sauté de volaille Haricots verts Gouda Pomme au four	Carottes râpées Dos de cabillaud sauce parisienne Cœur de blé Brie Fruit frais	Concombre vinaigrette Rôti de porc au jus Brocolis au beurre Fromage blanc sucré Flan pâtissier
Goûter	/	Compote pomme-pêche Moelleux marbré Eau et citron	Banane Baguette viennoise Lait fraise	Compote de polre Pain et chocolat Eau et menthe	Petit suisse aromatisé Palet breton Jus de raisin
sem15	9	10	11	12	13
Semaine du 9 au 13 avril 2018	Betteraves rouges vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Semoule sauce tomate Tartare Fruit frais	Tomates vinaigrette Pavé de saumon sauce citron Epinards à la béchamel Carré Grosjean Eclair au chocolat	Salade de chou aux pommes Cuisse de poulet sauce moutarde Frites Yaourt aromatisé Compote	Pâté de campagne Rôti de veau Petits pois et carottes Petit suisse sucré Fruit frais	Salade jurassienne (carottes, céleri rémoulade, mayonnaise) Lasagnes - Chèvre lait de mélange Ile flottante
Goûter	Riz au lait Compote pomme-fraise Eau et citron	Fruit frais Pain et chocolat Eau et grenadine	Fromage blanc sucré Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange	Fruit frais Pain et confiture Lait	Fruit frais Croissant Lait chocolaté

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 16 au 27 avril 2018



je trie

tu tries

il trie

elle trie

nous trions

vous

ils

elle

Semaine du
16 au 20
avril 2018

Goûter

sem17

Semaine du
23 au 27
avril 2018

Goûter



Lundi

16

Endives au gruyère
Escalope de dinde sauce poivre
Courgettes et pommes de terre en persillade
Tomme blanche
Riz au lait

Compote de pommes
Pain et fromage
Eau et menthe

Mardi

17

Chou-fleur en vinaigrette
Potatoes burger
-
Coulommiers
Fruit frais

Compote pomme-fraise
BN assortis
Jus de pomme

Mercredi ALSH

18

Tomates et maïs en vinaigrette
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Assortiment de fromage
Pomme au four

Fruit frais
Pain et confiture
Eau et fraise

Jeudi

19

Carottes râpées BIO
Steak haché BIO
Spaghetti BIO
Camembert BIO
Compote de poires BIO

Yaourt aromatisé
Barre bretonne
Jus multifruits

Vendredi

20

Salade de riz au thon
Filet de lieu
Poêlée de légumes
Petit suisse aromatisé
Fruit frais

Compote pomme-banane
Pain et fromage
Eau et grenadine

25 ALSH

Salade comtoise (pdt, tomates, fromage, mayo)
Pavé de saumon sce oseille
Duo de carottes et panais
Assortiment de fromage
Cocktail de fruits

Compote pomme-pêche
Moelleux marbré
Eau et citron

26 ALSH

Salade de chou et carottes vinaigrette
Nuggets de volaille
Pâtes à la tomate
Pont l'Evêque
Liégeois chocolat

Banane
Fromage blanc
Eau fraise

27 ALSH

Surimi mayonnaise
Hachis végétarien
-
Petit suisse sucré
Fruit frais

Compote de poire
Pain et chocolat
Eau et menthe



Conception Créap

api

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 Centre de loisirs



Menus du 30 avril au 11 mai 2018

je trie

tu tries

il trie

elle trie

nous trions

vous

ils

elle

Semaine du
30 avril au 4
mai 2018

Semaine du
7 au 11 mai
2018

Goûter

Conception Créap

api

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
sem18	30	1	2	3	4
	Taboulé		Carottes râpées vinaigrettes	Rillettes de thon	Tomates au basilic
	Steak haché de veau		Quiche lorraine	Rôti de porc	Tagine d'agneau aux fruits secs
	Haricots verts	Férialé	Salade verte	Purée de pdt	Semoule / Légumes couscous
	Cantadou		Fourme d'Ambert	Yaourt sucré	Vache qui rit
	Fruit frais		Semoule au lait	Salade de fruits	Tarte au chocolat
	Petit suisse aromatisé Broche ou gaufre Jus de raisin	/	Fruit frais Pain et chocolat Eau et grenadine	Fromage blanc sucré Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange	Fruit frais Pain et confiture Lait
sem19	7	8	9	10	11
	Repas froid	Férialé 8 mai 45	Repas froid	Férialé Ascension	Repas froid

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 14 au 25 mai 2018

je trie
tu tries
il trie
elle trie



Semaine
du 14 au 18
mai 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
sem20	14	15	16	17	18
	Salade verte au fromage Filet de cabillaud sauce champignons Ratatouille / Riz Yaourt nature sucré Fruit frais	Carottes râpées Rôti de dinde Pommes sautées Edam Pomme au four	Galentine de volaille Sauté de porc au paprika Pâtes aux petits legumes Petit suisse nature sucré Salade de fruits maison	Betteraves rouges bio Boudin noir bio Purée bio Fromage bio Fruit frais bio	Céleri rémoulade Langue de bœuf sauce piquante Carottes sautées Camembert Semoule au lait
Goûter	Compote pomme-banane Pain et fromage Eau et grenadine	Fruit frais Chocolatine Lait	Fruit frais Pain et nutella Lait chocolaté	Compote pomme-pêche BN assortis Eau et citron	Banane Baguette viennoise Lait fraise
sem21	21	22	23	24	25
	Férié - lundi de Pentecôte	Repas iltalien Tomates et mozzarella Escalope milanaise Risotto aux champignons Fromage italien Tiramisu	Salade verte aux lardons Omelette Pommes de terre rôties / ratatouille Pont l'Evêque Fruit frais	Salade de riz (riz, tomates, poivrons, maïs, échalote, vinaigrette) Poisson pané Haricots verts Assortiment de fromage Fruit frais	Concombre vinaigrette Steak haché sauce au poivre Coudes rayés (pâtes) Yaourt nature sucré Cocktail de fruits frais
Goûter		Petit suisse aromatisé Brioche ou gaufre Jus de raisin	Clafoutis Yaourt à boire Eau et citron	Compote pomme fraise Pain et chocolat Eau et grenadine	Fromage blanc sucré Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange



Semaine
du 21 au 25
mai 2018

api

Conception Créa

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.