

octobre 2012

lundi 1 octobre 2012	mardi 2 octobre 2012	mercredi 3 octobre 2012	jeudi 4 octobre 2012	vendredi 5 octobre 2012	
<p>CELERI REMOULADE</p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE</p> <p> COQUILLETTES BIO </p> <p>ILE FLOTTANTE</p> <p>BISCUIT A LA CUILLERE</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE </p> <p>fabrication régionale: Voreppe 38</p> <p>STEAK HACHE SAUCE BARBECUE</p> <p>PUREE CRECY (carotte)</p> <p>SAINT PAULIN à la coupe</p> <p>FRUIT</p>	<p> pain BIO</p> <p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE DINDE AU JUS</p> <p>CHOUX FLEUR BECHAMEL</p> <p>CARRE LAITIER à la coupe</p> <p>BEIGNET AUX POMMES</p>	<p>CERVELAS CORNICHON</p> <p>sans porc: roulade de volaille</p> <p>DES DE COLIN SAUCE BASILIC</p> <p>POMMES DE TERRE ANGLAISE</p> <p>YAOURT AROME</p> <p>FRUIT</p>		
lundi 8 octobre 2012	mardi 9 octobre 2012	mercredi 10 octobre 2012	jeudi 11 octobre 2012	vendredi 12 octobre 2012	
<p>TABOULE</p> <p>FRICASSEE DE PORC (sans porc: fricassée de dinde)</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>BUCHE DE LAIT MELANGE (chèvre/vache) à la coupe</p> <p> FRUIT BIO </p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>NUGGETS DE POISSON ET CITRON</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>YAOURT sucré</p> <p>FRUIT</p>	<p><b>SEMAINE DU GOUT: les 4 saveurs à travers l'Afrique</b></p> 	<p>DES DE BETTERAVES EN SALADE</p> <p>SAUTE DE BŒUF FORESTIERE</p> <p> PUREE BIO</p> <p>FROMAGE CROUTE NOIRE à la coupe</p> <p>COMPOTE individuel</p>	<p>PAMPLEMOUSSE SEGMENT</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>DUO HARICOTS VERTS PERSILLES ET HARICOTS BLANCS</p> <p>FROMAGE FLEUR DE LAIT individuel</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	
lundi 15 octobre 2012	mardi 16 octobre 2012			vendredi 19 octobre 2012	
<p>CAROTTES RAPEES AU CUMIN</p> <p>BOBOTIE DE BŒUF (LE CAP- AFRIQUE DU SUD)</p> <p>RIZ BLANC</p> <p>PETIT MOULE NATURE individuel</p> <p>COMPOTE POMME BANANE multiportion</p>	<p>SALADE DE CŒURS DE PALMIER ET POMMES DE TERRE</p> <p>POULET AU CUMIN ET POIS CHICHE (TUNISIE)</p> <p>MELANGE DE LEGUMES courgette- aubergine</p> <p>COULOMMIERS à la coupe</p> <p>ORANGE</p>			<p>SALADE DE MAIS ET TOMATE AU CURRY (KENYA)</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU façon tajine</p> <p> EPINARDS EN PUREE (morreya)</p> <p>BREBIS CREME individuel</p> <p>SALADE DE FRUITS EXOTIQUES</p>	<p>SALADE VERTE ET ANANAS (CONGO)</p> <p>POISSON SAUCE TOMATE EPICEE (doux)</p> <p> SEMOULE BIO </p> <p>YAOURT AROME</p> <p>ROCHER NOIX DE COCO</p>
lundi 22 octobre 2012	mardi 23 octobre 2012	mercredi 24 octobre 2012	jeudi 25 octobre 2012	vendredi 26 octobre 2012	
<p> PATES BIO AU PESTO</p> <p>NUGGETS DE POULET ET KETCHUP</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>PETIT SUISSE sucré</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>CHIPOLATAS AU JUS (sans porc: merguez)</p> <p>PUREE</p> <p>EDAM à la coupe</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>		<p> MACEDOINE VINAIGRETTE</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON</p> <p>BLE</p> <p>CAMEMBERT à la coupe</p> <p> FRUIT BIO</p>	<p>CELERI FRAIS RAPE</p> <p>BŒUF FACON BOURGUIGNON</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES individuel</p> <p> GATEAU ANNIVERSAIRE à trancher</p>	

Cuisine centrale de Pontcharra  
2 av JF Champollion  
38530 PONTCHARRA

Tel: 04 76 97 88 69  
Fax: 04 76 97 88 73  
courriel: E408801@compass-group.fr

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stock.  
**Le nom des fruits apparaît à titre indicatif et est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements**

**BON APPETIT**