

Menus des mois d'OCTOBRE et de NOVEMBRE 2009

LUNDI 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
Betteraves (Fr) Sauté de canard (S) Pomme de terre salardaise (S) Fromage blanc Gâteaux secs	Carottes râpées (Fr) Cuisse de poulet (S) Petit pois © Fromage Gâteau basque	Soupe de légumes (Fr) Spaghettis bolognaises (Fr) Salade (Fr) Crème chocolat	Concombre à la ciboulette (Fr) Beignets de poissons (S) Julienne de légume (S) Fromage - Fruit
LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
Salade d'endives aux noix Petit salé aux lentilles (Fr) Fromage Yaourt sucré	Salade de pâtes surimi (Fr) Escalope de dinde (S) Gratin de chou fleur (S-Fr) Fromage - Fruit	Tomate au thon (Fr – C) Sauté d'agneau (S) Flageolets (S) Compote – gâteaux (Fr)	Macédoine ½ œuf (C- Fr) Brandade de poisson (Fr – S) Salade (Fr) Gâteau de semoule (Fr)
LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
Choux rouge aux pommes (Fr) Bœuf à l'ancienne et aux carottes(Fr) Fromage Fruit	Salade verte à l'emmental (Fr) Paupiette de veau (S) Ratatouille © Fromage - Crumble	Soupe de pot au feu au vermicelle(Fr) Pot au feu et ses légumes (Fr- S) Fromage Flan vanille	Maquereaux © Poisson meunière (S) Coquillettes gratinées © Glace (S)
		JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
		Haricots verts en salade © Steak hâché (S) Frites (S) Fromage – Fruit (Fr)	Taboulé (Fr) Brochette de poissons (S) Epinards (S) Fromage Eclair au chocolat (S)

Les menus sont consultables sur le site de la commune : www.chazelles.fr

LEGENDE

FR = FRAIS

S = SURGELES CUISINES A LA CANTINE

C = CONSERVES