













# Cuisine centrale de Montbron

Menus pour la période du : **3 février 2014**  
au : **21 mars 2014**

lundi 3 février 2014	mardi 4 février 2014	jeudi 6 février 2014	vendredi 7 février 2014
Salade de blé Steak haché façon bouchère Courgettes au gratin Yaourt brassé aux fruits 	Batavia pommes et noix Emincé de porc sce chasseur <u>Riz pillaw BIO</u> Flan vanille 	Salade de tomates œufs mimosa Sauté de dinde <u>Coquillettes BIO</u> Brie 	Salade de pomme de terre et crudités Dos de colin Choux fleur au gratin Clafoutis aux poires
lundi 10 février 2014	mardi 11 février 2014	jeudi 13 février 2014	vendredi 14 février 2014
Crème de potiron Saucisse rustique <u>Lentilles vertes BIO</u> <u>Fromage Blanc BIO</u> Clémentine 	Filet de maquereau et dès de tomates Tartiflette Poire conférence 	Carottes rapées et thon Pilon de poulet Ratatouille et semoule <u>Yaourt vanille BIO</u>	Batavia gésiers confits croustons Filet de merlu blanc meunière Haricots verts Beignet à la pomme Lait froid
lundi 17 février 2014	mardi 18 février 2014	jeudi 20 février 2014	vendredi 21 février 2014
Rillettes du mans / cornichons Filet de tilapia <u>Riz créole BIO</u> Petit moulé AFH 1/2 golden	Radis à la croc'au sel Lasagnes bolognaises Yaourt aromatisé 	Friand fromage Roti de porc Gratin dauphinois Petit suisse sucré Clémentines 	Œuf mayonnaise et dès de tomates Paupiette de veau Petits pois carottes Cannelé Bordelais Crème anglaise
lundi 10 mars 2014	mardi 11 mars 2014	jeudi 13 mars 2014	vendredi 14 mars 2014
Betteraves dès et thon Tartiflette Compote de pommes 	Potage de légumes Saucisse rustique Ratatouille / semoule Tome blanche Clémentine 	Salade de mâche/batavia dès de mimolette Emincé de dinde Sce champignons <u>Coquillettes BIO</u> Compote de pommes 	Taboulé Filet de hoki meunière Haricots verts <u>Fromage Blanc BIO</u>
lundi 17 mars 2014	mardi 18 mars 2014	jeudi 20 mars 2014	vendredi 21 mars 2014
Carottes rapées et thon Gigolette de lapin Pêches au jus Beignet chocolat Lait froid 	Radis à la croc'au sel Cordon bleu Petits pois carottes Mousse au chocolat Galette bretonne	Salade de tomates avocats et maïs Rôti de porc Mojettes <u>Yaourt vanille BIO</u> 	Batavia de la mer Steak haché façon bouchère Pommes forestières St nectaire

**TOUS LES MENUS SUR LE SITE <http://montbron.fr/> RUBRIQUE ENSEIGNEMENT ET FORMATION**  
**menus contrôlés par Mlle SAJOUS Blandine diététicienne sté AGA Professionnel**