

menus de mars 2012 ☆

Share

File Edit View Insert Format Data Tools Help Last edit was made seconds ago by cdibry

\$ % 123 | 12pt

Show all forms

	A	B	C	D	E	F
1	<b>MENU UCP PAUL VAILLANT COUTURIER MARS 2012</b>					
2						
3	<b>Lundi 5 mars</b>	<b>Mardi 6 mars</b>	<b>Mercredi 7 mars</b>	<b>Jeudi 8 mars</b>	<b>Vendredi 9 mars</b>	
4	<i>Pomelos + sucre</i>	<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Celeri rémoulade</i>	<i>Salade de pâtes</i>	<i>Champignons à la grecque</i>	
5	<i>Raviois au saumon</i>	<i>Steack hâché</i>	<i>Bœuf aux olives</i>	<i>Cuisse de poulet au jus</i>	<i>Brandade de poisson</i>	
6	<i>Salade verte</i>	<i>Purée</i>	<i>Riz</i>	<i>Frites</i>	<i>Salade verte</i>	
7	<i>...</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Brocolis</i>	<i>Courgettes</i>	<i>...</i>	
8	<i>St Nectaire</i>	<i>Cantafrais</i>	<i>Vache qui rit</i>	<i>Petit suisse</i>	<i>Chanteneige</i>	
9	<i>Abricots au sirop</i>	<i>Ananas</i>	<i>Cocktail de fruits au sirop</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	
10	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	
11	<b>Lundi 12 mars</b>	<b>Mardi 13 mars</b>	<b>Mercredi 14 mars</b>	<b>Jeudi 15 mars</b>	<b>Vendredi 16 mars</b>	
12	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Tomates mozzarella</i>	<i>Salade de Pdt vinaigrette</i>	<i>Concombre au fromage blanc</i>	<i>Friand / Feuilleté fromage</i>	
13	<i>Courgettes farcies</i>	<i>Paupiette de veau</i>	<i>Rôti de Bœuf sce poivre</i>	<i>Sauté de porc / Dinde au curry</i>	<i>Paupiette de saumon sce dieppoise</i>	
14	<i>Pâtes</i>	<i>Pdt persillées</i>	<i>Petits pois</i>	<i>Semoule</i>	<i>Lentilles</i>	
15	<i>Brunoise de légumes</i>	<i>Haricots beurre</i>	<i>Carottes</i>	<i>Julienne de légumes</i>	<i>Gratin de côte de blette</i>	
16	<i>Camembert</i>	<i>Tomme blanche</i>	<i>Kiri</i>	<i>Croc lait</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	
17	<i>Orange</i>	<i>Crème dessert chocolat</i>	<i>Barane</i>	<i>Beignets chocolat noisette</i>	<i>Pomme</i>	
18	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	
19	<b>Lundi 19 mars</b>	<b>Mardi 20 mars</b>	<b>Mercredi 21 mars</b>	<b>Jeudi 22 mars</b>	<b>Vendredi 23 mars</b>	
20	<i>Salade composée</i>	<i>Tomates vinaigrette</i>	<i>Taboulé oriental</i>	<i>Salade verte dés emmental</i>	<i>Carottes râpées</i>	
21	<i>Omelette au fromage</i>	<i>Poisson pané citron</i>	<i>Brochette de dinde façon tagine</i>	<i>Bœuf bourguignon</i>	<i>Thon basquaise</i>	
22	<i>Blé</i>	<i>Pâtes</i>	<i>Riz</i>	<i>Pommes de terre et carottes</i>	<i>Pâtes</i>	
23	<i>Courgettes à la tomate</i>	<i>Epinards à la crème</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>.....</i>	<i>Jardinière de légumes</i>	
24	<i>Géllifié vanille</i>	<i>Tendre bleu</i>	<i>Yaourt nature</i>	<i>Cantadou</i>	<i>Rondelet ail et fines herbes</i>	
25	<i>Poire</i>	<i>Abricots au sirop</i>	<i>Ananas</i>	<i>Eclair chocolat</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	
26	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	
27	<b>Lundi 26 mars</b>	<b>Mardi 27 mars</b>	<b>Mercredi 28 mars</b>	<b>Jeudi 29 mars</b>	<b>Vendredi 30 mars</b>	
28	<i>Charcuterie</i>	<i>Courgettes vinaigrette</i>	<i>Salade de riz</i>	<i>Salade composée</i>	<i>Lentilles vinaigrette</i>	
29	<i>Osso bucco moutarde à l'ancienne</i>	<i>Côtes de porc charcutière</i>	<i>Rôti de dinde au jus</i>	<i>Boulette d'agneau orientales</i>	<i>Médailon de merlu sauce forestière</i>	
30	<i>Haricots blancs</i>	<i>Filet de poisson sauce beurre blanc</i>	<i>Printanière de légumes</i>	<i>Semoule</i>	<i>Pdt quart de lune</i>	
31	<i>Poêlée</i>	<i>Boulgour et saufsifs</i>	<i>.....</i>	<i>Légumes de couscous</i>	<i>Haricots verts</i>	
32	<i>Petit suisse</i>	<i>Samos</i>	<i>Crème caramel</i>	<i>Fraidou</i>	<i>Coulommiers</i>	
33	<i>Pommes vertes</i>	<i>Compote de pomme</i>	<i>Kiri</i>	<i>Pêche au sirop</i>	<i>Orange</i>	

Menu mars 2012

MENU UCP PAUL VAILLANT COUTURIER