Restaurant municipal de Châteauneuf sur Loire

Menus du 22 Février au 12 Mars 2010

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 février 2010	Salade de pâtes au thon Blanquette de dinde Fondue de poireaux & pommes de terre Six de Savoie Fruit de saison	Salade de tomates au basilic Sauté de veau au curry Riz façon Madras Camembert Cocktail de fruits au sirop	Céleri & carottes vinaigrette Filet de hoki beurre aux herbes Haricots verts Emmental Pâtisserie	Potage tomate & pommes de terre Sauté de bœuf aux olives Courgettes aux herbes de Provence Yaourt sucré Fruit de saison	Concombre à la crème de ciboulette Poisson pané au citron Pommes vapeur St paulin Crème vanille nappé caramel
Semaine du 1er au 5 mars 2010	Chou rouge aux pommes fruit Omelette aux pommes de terre Ratatouille Tomme blanche Poire au sirop, vermicelles au chocolat	Salade verte et tomates Rôti de porc demi sel Lentilles Assortiment de fromages Semoule au lait à la gelée de coings	Poireaux vinaigrette Cuisse de poulet rôti Pommes de terre à la Lyonnaise Fromage blanc Fruit de saison	Potage potiron Bœuf braisé Penne Coulommiers Crème lactée chocolat	Piémontaise Filet de panga coulis de tomate Chou-fleur Petit as ail & herbes Fruit de saison
Semaine du 8 au 12 mars 2010	Minestrone Sauté de dinde au curry Poêlée de légumes Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade Parisienne (salade, dés de tomates & de concombre) Sauté d'agneau au basilic Graine de couscous Bûchette de chèvre Ile flottante	Salade Coleslaw Galopin de veau Epinards béchamel Gouda Eclairs	**REPAS BIO**	Betteraves râpées crues vinaigrette estragon Filet de merlu sauce Hollandaise Coquillettes Emmental Compote de fruits