

Menus du 30 Avril au 06 Juillet 2018

CUISINE CENTRALE DE GIGEAN



lundi 30 avril	mardi 01 mai	mercredi 02 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
Salade de pois chiches, saute de volaille aux arômes Jaunes carottes Vache qui rit Fruit de saison	Salade verte aux croûtons Bœuf à la bolognaise Coquillettes BIO Emmental Liégeois au chocolat	Morçadelle et ses cornichons Brandade de poisson Camembert Fruit de saison	Crudité de saison BIO Omelette nature BIO Haricots verts BIO Yaourt BIO sucré Crêpe au sucre BIO	



lundi 07 mai	mardi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
Céleri rémoulade Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO Chantrelle Mousse au chocolat	 Fruit de saison	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf au jus Frita Edam Fruit de saison	F E R I E	Carottes râpées BIO Tortelloni tomate mozzarella BIO Yaourt sucré BIO Compote de pomme BIO

lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Tomates en vinaigrette Saucisse de strasbourg Purée de pommes de terre Gouda Flan nappé au caramel	Œufs dur Mayonnaise Rôti de veau marenço Bouligour Petit moule paysan breton Fruit de saison	Concombre en vinaigrette Cuisse de poulet rôti Pommes sautées à lail Suisse fruitée Pomme au four	Carottes râpées BIO Ravioles BIO tortu basille Coulonniers BIO fruit de saison BIO	Salade verte et ses goutons Filet de poisson meunier Chou fleur béchamel Crème anglaise Cookies du chef

lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
F E R I E	Betteraves en vinaigrette Aiguillettes de poulet façon taine Semoule au jus Rondelé au sel de carnarua Fruit de saison	Tomate persillée Bœuf aux olives Jeunes carottes Carré de ligeuuil Gaufre au chocolat	Salade verte et ses goutons Cubes de poisson aux 3 céréales Ratatouille Suisse fruitée Tarte au flan	Salade coleslaw BIO Quenelles BIO nature sauce tomate Riz BIO aux petits léguumes Edam BIO fruit de saison BIO

Du 28 Mai au 01 Juin: Challenge anti-gaspillage alimentaire: Qui sera le grand gagnant?	lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
	Concombre en vinaigrette Saucisse grillée Lentilles cuisinées Emmental Liégeois chocolat	Taboulé BIO Paupiette de veau au jus Petits pois Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pizza au fromage Rôti de bœuf au romarin Haricots Verts en persillade Saint morêt Fruit de saison	carottes râpées BIO Omelette nature BIO Coquillettes BIO Camembert BIO compote de fruits BIO	Tomates persillées Filet de colin à la saison Pommes vapeur Brie Crème dessert caramel

lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
Pastèque Hachi parmentier du chef Yaourt nature sucré Compote pommes- ananas	Sauçisson à lail / gornihon saute de dinde au curry Carottes vichy carré de l'est BIO Riz au lait	Œufs dur mayonnaise Rôti de veau au jus du chef Chantrelle Fruit de saison	Melons Palette de porc à la moutarde Haricots beurre en persillade Suisse fruitée Tarte au citron du chef	Betteraves BIO en vinaigrette Galette de tortu chèvre tomate BIO Semoule BIO Gouda BIO fruit de saison BIO

lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
Pastèque Aiguillettes de poulet sauce du chef Pommes vapeur Emmental Crème dessert praliné	Friand au fromage Rôti de porc au jus Petits pois misonnés Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de pois chiches Steak haché au jus Courgettes en bechamel Mimollette Fruits au sirop	Tomate aux echalotes Poisson frit façon fish and chics Pâtes Coulonniers Fruit de saison	Concombre vinaigrette BIO Boulettes de bœuf sauce tomate Courgettes BIO Carré de l'est BIO Crêpe au sucre BIO

lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
Salade de tomates Saucisse fraîche Haricots blancs cuisinés Yaourt brassé pulvé Fruit de saison	Salade de Maïs Filet de Colin meunier Brocolis en béchamel Gouda à la coupe Compote de pommes BIO	Melons Cuisse de poulet façon bascaise Pâtes coudées Edam à la coupe Nappé caramel	Salade verte et ses croûtons Bœuf mode Carottes persillées Fromage blanc sucré Cake aux fruits	salade de haricots verts BIO Quenelles nature BIO sauce tomate Riz pilaf BIO carré de ligeuuil BIO Fruit BIO

lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
Pastèque Sauté de volaille à la moutarde Lentilles cuisinées Petit moule paysan breton Crème dessert vanille	Betteraves BIO en vinaigrette Ravioles ricotta et anard BIO Yaourt BIO à la vanille Fruit de saison BIO	Carottes râpées au citron Rôti de veau au jus Chou-fleur en béchamel Suisse fruitée Gaufre au chocolat	Pizza au fromage Jambon blanc Courgettes à la sauce tomate Chantrelle Fruit de saison	Concombre à la ciboulette Pave de Poisson noalé Petits pois misonnés Crème anglaise Cookies du chef

lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
Betteraves en vinaigrette Paupiette de veau au jus Purée de pomme de terre Emmental Fruit de saison	Taboulé du chef Filet de Colin meunier Epinards en béchamel Rondelé au sel de carnarua Mousse au chocolat	Melons Dés de porc sauce brovencale Coquillettes Yaourt brassé aux fruits Compote de fruits	Tomate BIO vinaigrette Omelette nature BIO sauce tomate Riz BIO Camembert BIO Compote de fruits BIO	Œufs dur mayonnaise Rôti de dinde froid sauce cocktail Chips Fromage blanc sucré Corbeille de fruits BIO

Légende:

- BIO
- Nouveau
- Sans viande
- PRODUIT REGIONAL
- Etu par les enfants

" nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances".

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements