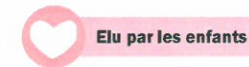


Menus du 13 mars au 12 mai 2017

api

CUISINE CENTRALE DE GIGEAN

Légende :



lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Salade verte et ses croûtons	Crêpe au fromage	Pomelos au sucre	Carottes râpées en vinaigrette	Pâté de campagne* et ses condiments
Timbale de lentilles au jambon*	Steak haché au jus	Rôti de veau au basilic	Sauté de volaille façon marenço	Gratin de la mer
	Petits pois à l'étuvée	Frites	Haricots beurre	Macaronis BIO
Rondelé nature	Yaourt sucré	Tome blanche	Suisse sucré	Emmental
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote de fruits BIO	Tarte aux fruits du chef	Fruit de saison

*plat contenant du porc

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Céleri en vinaigrette	Beignets de calamars	Salade aux pâtes BIO	Macédoine de légumes à la Sauté de bœuf à l'orientale	Salade verte et ses croûtons
Saucisse de toulouse Rôtie*	Gratin de chou fleur au bœuf	Cuisse de poulet grillé aux herbes Printanière de légumes	Semoule BIO	Poisson préfrit
Purée de pommes de terre	Petit moulé ail et fines herbes	Bûchette mi-chèvre	Vache Picon	Epinards en béchamel
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Crème anglaise
Compote de fruits				moëlleux au chocolat et coulis de fraises

*plat contenant du porc

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Salade de maïs	Cervelas et ses cornichons*	Green salad'	Tomate au basilic	Chou BIO à l'indienne
Pauplette de lapin à la moutarde	Brandade de lieu	Roastbeef with herb	Sauté de porc aux olives*	Omelette BIO nature et sa sauce tomate
Jardinière de légumes		Green Beans	Jeunes carottes	Riz BIO pilaf
Yaourt sucré	Petit cotentin natu	Herb's cottage	Suisse fruité	Pointe de brie BIO
Fruit de saison	Compote de fruits BIO	Carrot's cake	Cookies du chef	Fruit de saison BIO

*plat contenant du porc

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
	Carottes marinées au citron	Salade de blé	Macédoine à la mayonnaise	Concombre en vinaigrette
	Aiguillettes de poulet au jus	Rôti de veau sauce brune	Chili con carne	Pépites de poisson aux céréales
	Pâtes BIO au gruyère	Petits pois mitonnés	Riz BIO	Epinards en béchamel
	Cantafrais	Emmental	Camembert	Fromage blanc sucré
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert de Pâques du chef

*plat contenant du porc

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Betteraves BIO à l'échalote	Salade coleslaw	Pâté de foie*	Cake au fromage du chef	Tomate en vinaigrette
Boulettes de bœuf BIO tomates	Goujons de poulet croustillant	Sauté de bœuf au paprika	Saucisse fraîche rôtie aux herbes	Filet de colin meunière
Semoule BIO	Frites et ketchup	Tortis	Ratatouille du chef	Brocolis en béchamel
Yaourt BIO sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage fondu carré	Coulommiers	Suisse fruité
Fruit de saison BIO	Nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Gaufre liégeoise

*plat contenant du porc

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
	Concombre en vinaigrette	Pâté de campagne* et ses condiments	Taboule BIO	Salade verte et ses croûtons
	Brandade de lieu	Rôti de bœuf aux olives	Sauté de volaille à la moutarde	Poêlée de colin doré au beurre
		Pommes rissolées en persillade	Haricots verts persillés	Chou fleur en béchamel
	Fromage blanc sucré	Carré de ligueil	Petit cotentin nature	Camembert
	Compote de fruits BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat

*plat contenant du porc

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	Carottes à l'orange	Pastèque	Oufs mimosa	Tarte au fromage du chef
	Boulettes d'agneau façon tajine	Cuisse de poulet rôti aux herbes	Coquillettes BIO façon carbonara*	Choucroute* de la mer
	Légumes couscous	Gratin de courgettes	Yaourt sucré	Carré de ligueil
	Petit suisse fruité	Mimolette	Fruit de saison	Fruit de saison
	Gaufre Flash	Beignet aux pommes		

*plat contenant du porc

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Taboulé BIO	Pastèque	Salade verte et ses croûtons	Tomates au basilic	Saucisson à l'all fumé et ses cornichons
Saucisse grillée*	Goujons de poulet croustillants	Sauté de bœuf à la provençale	Rôti de porc sauce charcutière*	Pilaf de fruits de mer façon Paëlla
Petits pois très fins	Frites et ketchup	Coquillettes	Haricots beurre	Petit cotentin
Suisse sucré	Vache picon	Tome blanche	Crème anglaise	
Fruit de saison	Compote de poires BIO	Liégeois chocolat	Cake aux fruits du chef	Fruit de saison

*plat contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances