

Menus du 02 Novembre au 18 décembre 2020

De la Cuisine Centrale du Bassin de Thau à Gigean

Prestation Standard

PRODUIT REGIONAL

BIO

Sans viande

Légende:

Elu par les enfants

Nouveau

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Salade de tomates au basilic	Salade de haricots verts BIO	Salade de maïs	Potage de légumes du chef	Beeterraves BIO à l'échalote
Normandin de veau sauce du chef	Poisson pané	Gardianne de laureau	Jambon Label Rouge	Nuggets de blé
Semoule BIO	Purée de pommes de terre et potirons	Carottes locales vichy	Coquillettes BIO et gryère râpé	Petits pois mitonnés
Petit moulé nature	Yaourt sucré	Masdaam BIO à la coupe	Carré de ligueuil	Suisse fruité
Crème dessert vanille	Fruit de saison local	Compote de fruits	Fruit de saison local	Tarte au flan

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Salade de pâtes BIO aux olives	Chou blanc mayonnaise	F	Chiffonade d'endives et sa vinaigrette au miel	Pâté catalan (régional)
Blancs de poulet à la marinade du chef	Rôti de porc régional	E	Oeufs durs	Brandade de poisson
Poêlée de légumes	Lentilles cuisinées	R	Chou fleur en béchamel	Chantailou
Yaourt aromatisé	Camembert BIO	I	Edam BIO à la coupe	Fruit de saison BIO
Fruit de saison	Liégeois chocolat	E	Eclair vanille	

lundi 15 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Salade coleslaw	Crêpe au fromage	Taboulé à la semoule BIO	Salami	Potage de légumes du chef
Saucisse Grillée	Poisson meunière	Sauté de veau façon marengo	Rôti de dinde sauce du chef	Gratin de pommes de terre au fromage
Haricots blancs à la tomate	Brocolis en béchamel	Carottes jeunes	Haricots verts BIO en persillade	Suisse fruité
Vache qui rit BIO	Carré de ligueuil	Mimolette à la coupe	Crème anglaise	Fruit de saison BIO
Mousse au chocolat	Orange BIO	Fian nappé caramel	Cake aux pépites de chocolat du chef	

1er challenge anti gaspillage				
lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Céleri (régional) rémoulade	Oeuf dur mayonnaise	Pommes au sucre	Potage de légumes BIO	Carottes râpées BIO à l'orange
Sauté de poulet sauce curry	Parmentier végétarien aux lentilles	Rôti de porc local au romarin	Steak haché	Beignets de calamars
Riz BIO	Yaourt local sucré	Potatoes	Petits pois très fins	Chou fleur béchamel
Montcadi à la coupe	Banane BIO	Tomme blanche	Yaourt sucré	Petit moulé nature
Crème dessert chocolat		Compote de pommes BIO	Fruit de saison	Tarte au flan du chef à la fleur d'oranger

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Salade de pois chiches	Beeterraves BIO à l'échalote	Salade de pâtes BIO	Potage de légumes	Saucisson à l'ail cornichons
Normandin de veau sauce au thym	Jambon blanc Label Rouge	Rôti de dinde aux basilic	Raviolini ratatouille	Filet de poisson pané
Haricots beurre	Gratin de pomme de terre	Duo de panais et carottes	Vache qui rit BIO	Epinards en béchamel
Camembert BIO	Yaourt sucré local	Tomme grise	Fruit de saison	Yaourt BIO sucré
Sachet de pommes séchées locales	Fruit de saison	Liégeois vanille		Eclair chocolat

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Salade verte et ses croûtons vinaigrette à la tapenade	Salade de maïs	Potage de légumes	Radis beurre	MENU
Sauté de porc régional sauce charcutière	Filet de poisson meunière	Cuisse de poulet rôti	Bolognaise de boeuf	
Jeunes carottes et pot	Poêlée de légumes	Chou fleur en béchamel	Coquillettes BIO	SNACKING
Edam BIO à la coupe	Suisse fruité	Masdaam BIO à la coupe	Yaourt sucré	
Compote de pommes ananas	Fruit de saison BIO	Gâteau basque	Fruit de saison	

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
Céleri rémoulade	Salade verte et ses croûtons	Crêpe au fromage	Carottes râpées locales	MENU
Tortellini ricotta	Cordon bleu	Steak haché	Rôti de porc	
Epinards sauce du chef	Purée de pommes de terre	Petits pois	Haricots verts	ECO RESPONSABLE
Tomme blanche	Camembert BIO	Fromage blanc sucré	Emmental BIO à la coupe	
Fruit de saison BIO	Fian vanille	Fruit de saison BIO	Riz au lait	

Participez à notre 1er challenge anti gaspillage la semaine du 23 au 27 Novembre

Silence, Père Noël!

Un des menus de la semaine du 14 au 18/12 sera remplacé par le repas de Noël, attention, la date restera secrète.