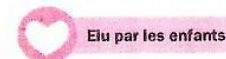


api

# Menus du 05 mars au 04 mai 2018

## CUISINE CENTRALE DE GIGEAN

Légende :



lundi 05 mars	mardi 06 mars	mercredi 07 mars	jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
Salade de lentilles	Carottes BIO en vinaigrette	Chou blanc à la mayonnaise	Pâté de campagne et ses cornichons	Salade verte et ses croutons
Sauté de poulet aux épices	Parmentier de bœuf du chef	Rôti de veau au jus	Gratin de poisson	Œufs durs florentine
Haricots verts persillés		Frites /ketchup	Coquillettes bio	Emmental à la coupe
Yaourt sucré	Camembert	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Tarte au citron du chef
Fruit de saison	Crème dessert pralinée	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	

lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Radis au beurre	Salade façon piémontaise	Beignets de chou-fleur	Chou rouge aux pommes	Salade de haricots verts BIO
Saucisse grillée	Filet de colin Meunière	Bœuf mode	Rôti de dinde au jus	Raviolis ricotta épinards BIO sauce tomate
Haricots blanc tomatés	Brocolis en béchamel	Carottes cuisinées	Petits pois mitonnés	Brie BIO
Gouda	Petit Suisse fruité	Chanteneige	Crème anglaise	Fruit de saison BIO
Liegeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Poire au sirop	Cake au chocolat du chef	

du 19 au 23/03: Challenge anti-gaspillage alimentaire: serez-vous les prochains champions?

lundi 19 mars	mardi 20 mars	SAINT PATRICK'S MEAL	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
Carottes râpées aux échalotes	Salade de pois chiches	Tomatoe with mint sauce	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade
Filet de colin sauce sétoise	Escalope de poulet sauce charcutière	Fish and Chips	Jambon blanc	Omelette fraîche nature
Semoule	Haricots beurre	Potatoes	Chou fleur en béchamel	Petits pois à l'étuvée
Saint morêt	Edam	Cottage cheese	Camembert	Yaourt à la pulpe de fruits
Crème dessert au caramel	Fruit de saison BIO	bluberry Cookies	Fruit de saison	Cookies du chef

lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Oeuf mimosa	Salade verte et ses croutons	Pomelos au sucre	Quiche au fromage du chef	Radis au beurre
Boulettes d'agneau façon tagline	Goujons de poulet croustillant	Sauté de veau marenge	Rôti de porc froid	Fish and chips
Semoule BIO	Jardinère de légumes au curcuma	Carottes cuisinées	Brocolis à la tomate	Riz Bio aux petits légumes
Suisse fruité	Gouda	Carré de ligueuil	Fromage blanc sucré	Tomme noire
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Géliné au chocolat

lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
	Betterave BIO en vinaigrette	Pizza au fromage	Carottes râpées à l'échalote	Tomate en vinaigrette
	Brandade de poisson	Sauté de porc au romarin	Rôti de Bœuf au jus	pépites de poisson aux 3 céréales
	Yaourt sucré	Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pâtes BIO
	Fruit de saison	Buchette mi-chèvre	Fromage blanc sucré	Camembert
		Fruit de saison	Dessert de pâques	Liégeois à la vanille

lundi 09 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
Salade de crudités	Salade verte et croûtons	Friand à la viande	Chou blanc à la mayonnaise	Betteraves BIO en vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Beaufilet de colin poêlé	Sauté de Bœuf aux olives	Palette de porc à la moutarde	Quenelles BIO sauce tomate
Semoule	Epinards	Jardinière de légumes	Jeunes carottes	Riz BIO
Petit suisse Fruité	Rondelé nature au sel de camargue	Saint paulin	Crème anglaise	Brie BIO
fruit de saison BIO	Riz au lait	Fruit de saison	Cake au chocolat	Compote pomme Bio

lundi 30 avril	mardi 01 mai	mercredi 02 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
Salade de pois chiches		Salade verte et ses croûtons	Mortadelle	Concombre en vinaigrette
Sauté de volaille aux épices		Bœuf à la bolognaise	Brandade de poisson du chef	Omelette fraîche nature
Courgettes cuisinées		Coquillettes		Poêlée de légumes du chef
Vache qui rit		Emmental	Camembert	Crème anglaise
Fruit de saison		Compote de pommes	Fruit de saison	Pâtisserie du chef

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