

Menus du 03 septembre au 19 octobre 2018

CUISINE CENTRALE DE GIGEAN PRESTATION STANDARD DOUBLE GARNITURE



lundi 03 septembre	Passèque et son jus de fruits de bienvenue	Taboulé	Melon	Carottes râpées	Pâté de campagne catalan
lundi 04 septembre	Œuf dur mayonnaise	Goujon de poulet pané	Rôti de bœuf froid	Jambon blanc	Filet de poisson meunière
lundi 05 septembre	Salade de pommes de terre	Haricots verts et pommes persillées	Pommes rissolées et ketchup	Courgettes béchamel et pâtes	Riz et poêlée de légumes
lundi 06 septembre	Yaourt sucré BIO	Camembert	St moret	Crème anglaise	Mimolette en portion
lundi 07 septembre	Gaufre au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Cake au chocolat	Fruit de saison

lundi 10 septembre	Pastèque	Beignets de chou fleur	Salade de maïs	Tomate aux échalotes	Concombre en vinaigrette
lundi 11 septembre	Paupiette de veau aux herbes	Rôti de porc froid	Sauté de bœuf aux olives	Saucisse grillée de Lozère	Cube de poisson aux 3 céréales
lundi 12 septembre	Semoule BIO et légumes couscous	Jeunes carottes et puree de pdt	Ratatouille du chef et riz	Haricots blancs cuisinés	Poêlée de légumes et pommes noisettes
lundi 13 septembre	Vache qui rit	Brie	Yaourt brassé pulpé	Emmental	Yaourt sucré
lundi 14 septembre	Liégois à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Tarte au flan

lundi 17 septembre	Carottes râpées	Salade verte et ses croûtons	Salade de blé	Tarte au fromage du chef	Tomate aux herbes
lundi 18 septembre	Hachis parmentier du Chef	Aguilletes de poulet façon basquaise	Sauté de porc Catalan à la moutarde	Rôti de bœuf froid	Filet de colin sétoise
lundi 19 septembre	Edam	Petits pois et pommes et coquillettes	Petits pois et pommes vapeur	Chou fleur béchamel et pommes noisettes	Semoule et poêlée de légumes
lundi 20 septembre	Nappé caramel	Petit suisse fruité	Carré de liguëuil	Yaourt aromatisé	Brie
lundi 21 septembre		Eclair au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes BIO

lundi 24 septembre	Salade de maïs vinaigrette	Cruditè BIO selon approvisionnement	Macedoine de légumes	Salade verte et ses croûtons	Carottes râpées
lundi 25 septembre	Sauté de dinde au paprika	Tortelloni tomate mozzarella BIO	Rôti de bœuf au jus	Saucisse grillée de Lozère	Poisson pané façon Fish and chips
lundi 26 septembre	Carottes vichy et puree de pdt	Emmental BIO	Frites et ketchup	Lentilles cuisinées	Brocolis en béchamel et riz
lundi 27 septembre	Fromage blanc sucré	Compote BIO	Yaourt sucré	Vache qui rit	Camembert
lundi 28 septembre	Fruit de saison		Fruit local	Crème dessert praliné	Génoise roulée à la confiture

Légende :

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

lundi 01 octobre	Taboulé du chef	Pizza au fromage	Cruditè de saison	Céleri rémoulade	Pâté de campagne
lundi 02 octobre	Normandin de veau à la provençale	Jambon blanc	Rôti de bœuf au olives	Sauté de volaille provençale	Gratin de la mer
lundi 03 octobre	Petits pois et pâtes coudées	Chou fleur béchamel et pommes vapeur	Pommes noisettes	Haricots verts et riz	Boullgour et poêlée de légumes
lundi 04 octobre	Rondelé au sel de camargue	Carré de liguëuil	Mimolette	Crème anglaise	Fromage blanc sucré
lundi 05 octobre	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes BIO	Cake aux fruits	Fruit de saison

lundi 08 octobre	Mortadelle et ses cornichons	Salade de maïs	Salade verte et ses croûtons	Macedoine mayonnaise	Carottes au citron
lundi 09 octobre	Brandade de poisson	Aguilletes de poulet à la moutarde	Rôti de bœuf champêtre	Riz garniture façon carbonara	Filet de colin meunière
lundi 10 octobre	Coulommier BIO	Petit suisse fruité	Potatoss et ketchup	Coquillettes	Epinards en béchamel et pommes noisettes
lundi 11 octobre	Compote de pomme	Fruit de saison	Chantenaige	Edam	Crème anglaise
lundi 12 octobre					Cookies du chef

lundi 15 octobre	Œuf rimososa	Cruditè BIO de saison	Salade de tomates	Salade verte et ses croûtons	Cervelas et ses cornichons
lundi 16 octobre	Raviolini au fromage	Omelette nature BIO	rôti de veau au jus	Boulettes de soja façon tajine	Poêlée de colin doré
lundi 17 octobre	Yaourt brassé à la pulpe de fruits	Carottes BIO et puree de pdt	Lentilles	Pommes vapeur et poêlée de légumes	Rondelé au sel de Camargue
lundi 18 octobre	Fruit de saison	Gouda BIO	fromage blanc sucré	Emmental	Fruit de saison
lundi 19 octobre		Crêpe sucrée BIO	Pâtisserie du chef	Nappé caramel	

Cette année, à l'occasion des rencontres du goût, API restauration vous propose différents types de repas végétariens:

Lundi la viande est remplacé par un plat à base de from age
 Mardi la viande est remplacé par des protéines végétales à base de soja
 Vendredi la viande est remplacé par un poisson.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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