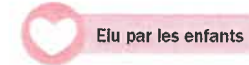


# Menus du 31 Aout au 16 Octobre 2020

## de la Cuisine Centrale du Bassin de Thau à GIGEAN

### Prestation Standard

Légende :



lundi 31 août	Prolongeons l'été	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Entrée du jour	Pastèque		Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne régional
Viande du jour	Thon en vinaigrette		Emincé de poulet sauce tomate	Nuggets de blé
Poêlée de légumes et pommes de terre	Taboulé à la semoule BIO		Coquillettes BIO	Epinards en béchamel
Fromage du jour	Suisse fruité		Emmental râpé	Camembert BIO
Dessert du jour	Donut's sucré		Fruit de saison régional	Bras de vénus du chef

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	Douceurs d'automne	vendredi 02 octobre
Carottes râpées (régional)	Pâté de foie		Crudités BIO de saison	Gaspacho
Paupiette de veau à la moutarde	Omelette		Sauté de porc (régional) aux champignons	Riz pilaf de camargue façon paella au poisson
Semoule BIO	Pommes noisette		Purée de potirons	
Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Crème anglaise	Vache qui rit BIO
Nappé caramel	Fruit de saison BIO		Cake aux noix du chef	Fruit de saison local

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Melon (Régional)	Salade verte (régional) et croûtons		Friand au fromage	Pastèque
Saucisse grillée (régional)	Poisson pané		Rôti de dinde froid	Lentilles à l'indienne
Haricots blancs à la tomate	Purée de pommes de terre		Courgettes en béchamel	Riz BIO
Edam BIO à la coupe	Yaourt BIO sucré		Vache qui rit BIO	Suisse fruité
Crème dessert vanille	Cubes de poires au sirop (régional)		Fruit de saison	Sachet pommes séchées (local)

lundi 06 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Tomate aux olives	Saucisson à l'ail		Tarte au fromage du chef	Salade verte (Régional) aux croûtons
Brandade de poisson	Curry de volaille		Rôti de porc	Palet végétarien montagnard
Edam BIO	Semoule BIO		Piperade de légumes	Haricots verts
Compote de fruits	Fromage blanc sucré		Yaourt sucré	Masdaam BIO
	Fruit de saison (local)		Fruit de saison BIO	Eclair chocolat

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Melon (Régional)	Betteraves BIO à l'échalote		Concombre (régional) à la ciboulette	Taboulé à la semoule BIO
Boulettes de boeuf à la sauce tomate	Aiguillettes de poulet au curry		Palet végétarien maraicher	Poisson meunière
Coquillettes BIO	Boullgour		Ratatouille du chef et riz BIO	Brocolis en béchamel
Emmental râpé	Yaourt brassé aux fruits		Crème anglaise	Buchette mi-chèvre
Liégeois chocolat	Fruit de saison local		Cake aux fruits du chef	Fruit de saison

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Salade coleslaw	Taboulé à la semoule BIO		Concombre (régional) en vinaigrette	Pâté de campagne catalan (régional)
Emincé de poulet tandoori	Steak haché		Pâtes farcies végétarienne	Poisson meunière
Riz BIO	Petits pois du chef		Yaourt brassé pulpe de fruits	Purée de pdt et de potirons
Suisse fruité	Buchette mi-chèvre		Fruit de saison BIO	Vache qui rit BIO
Ananas au sirop	Fruit de saison			Compote maison

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Salade de pois chiches	Betteraves BIO vinaigrette		Tomate en vinaigrette	
Jambon blanc Label rouge	Calamars à la romaine		Hachis parmentier	MENU
Poêlée de légumes du chef	Chou fleur en béchamel		Suisse fruité	
Camembert BIO	Yaourt sucré		Fruit de saison BIO	SURPRISE
Compote de fruits	Pâtisserie du jour			



Bonne rentrée scolaire à tous