

Menus du 04 Janvier au 12 Février 2021

DE LA CUISINE CENTRALE DU BASSIN DE THAU A GIGEAN PRESTATION STANDARD

Légende :



lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Radis beurre	Betteraves BIO à l'échalote	Potage de légumes du chef	Laitue et ses croûtons
Paupiette de veau sauce curry	Rôti de porc (régional)	Gratin de pommes de terre	Poisson pané
Semoule BIO au jus	Lentilles du chef	à l'emmental BIO	Petits pois mitonnés
Fromage en portion du jour	Yaourt sucré	Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit BIO
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Galette des rois

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Betteraves BIO à l'échalote	Salade de pommes de terre	Batavia et ses croûtons	Potage de légumes du chef
Saucisse régionale grillée	Emincé de poulet au romarin	Poisson meunière	Palet du maraicher
Haricots blancs cuisinés	Haricots beurre	Purée crécy	Coquillettes BIO + sauce provençale
Suisse fruité	Vache qui rit BIO	Crème anglaise	Brique de Vache Regional Le Lozère
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Cake aux abricots du chef	Fruit de saison

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Salade de maïs	Pâté de campagne catalan (régional)	Potage de légumes du chef	Batavia et ses croûtons
Aiguillettes de poulet sauce basquaise	Brandade de poisson	Cordon bleu	Pois chiches à l'orientale
Carottes jeunes	Chantailou	Haricots verts persillés	Semoule BIO
Yaourt régional sucré	Compote de fruits BIO	Camembert BIO	Suisse fruité
Fruit de saison BIO		Gâteau basque	Fruit de saison

lundi 01 février	mardi 02 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Radis beurre	Salade de haricots verts BIO	<p>Menu Eco responsables</p>	Potage de légumes du chef
Goujons de poulet croustillant	Bouchée de blé, légumes et haricots Azuk		Pêche du jour sauce sétoise
Pommes de terre type dauphinois	Petits pois du chef		Riz BIO
Camembert BIO	Fromage blanc sucré		Yaourt brassé à la pulpe de fruits
Crème dessert vanille	Crêpe au sucre		Fruit de saison

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Céleri à l'indienne	Salade de Lentilles	Laitue régionale et vinaigrette à la tapenade	Carottes râpées BIO
Jambon Label Rouge	Palet du montagnard	Sauté de boeuf BIO de Lozère sauce aux olives	Calamars à la romaine
Coquillettes BIO	Chou fleur en béchamel	Riz de Camargue	Epinards en béchamel
Fromage blanc sucré	Edam BIO à la coupe	Fromage Regional le Lozère	Yaourt sucré
Sachet de pommes séchées	Flan caramel	Pomme du Caroux	Tarte au chocolat du chef

lundi 08 février	mardi 09 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Macédoine de légumes mayonnaise	Crêpe au fromage	Saucisson sec	Carottes râpées, vinaigrette au sésame
Carbonara de porc	Rôti de dinde	Poisson pané	Nem de légumes
Coquille B	Brocolis en béchamel	Poêlée de légumes et pommes de terre du chef	Riz BIO cantonnais
Fromage blanc sucré	Fromage en portion du jour	Brique de Vache Regional Le Lozère	Crème anglaise
Fruit de saison	Compote de pommes BIO du chef	Fruit de saison BIO	Fruit exotique du jour