

CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2021/2022



CULTIVONS LES RÉUSSITES

RESTAURANT SCOLAIRE 5C



DU LUNDI 03 JANVIER AU VENDREDI 07 JANVIER

Produits laitiers : aide UE à destination des écoles

		MIDI			OBSERVATIONS
LUNDI		COLESLAW			
		BOULETTE DE BŒUF BIO			
		RIZ			
		CAMEMBERT			
		COMPOTE			
		MIDI			OBSERVATIONS
MARDI		CROISSON EMMENTAL			
		FILET DE MERLU			
		DUO DE CAROTTE			
		TOMME CATALANE AOP			
		YAOURT BIO			
		MIDI			OBSERVATIONS
JEUDI		BETTERAVE AUX POMMES OU POTAGE			
		SAUTE DE PORC AVEYRONNAIS AUX OLIVES			
		BLE BIO			
		GOUDA			
		GALETTE DES ROIS			
		MIDI			OBSERVATIONS
VENDREDI		SALADE DE PENNE			
		NUGGETS DE BLE			
		GRATIN DE CHOUX FLEUR			
		SAINT NECTAIRE AOP			
		FRUIT BIO			

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.

CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2021/2022



MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

RESTAURANT SCOLAIRE 5C

DU LUNDI 10 JANVIER AU VENDREDI 14 JANVIER

Produits laitiers : aide UE à destination des écoles

		MIDI			OBSERVATIONS
LUNDI	 	ROSETTE FILET DE POULET BBC HARICOT VERT BIO MIMOLETTE YAOURT FERMIER AVEYRON			
		MIDI			OBSERVATIONS
MARDI		CELERI REMOULADE LASAGNE VEGGIE TOMME DES PYRENEES COMPOTE BIO			
		MIDI			OBSERVATIONS
JEUDI		ENDIVE AU BLEU AOP OU POTAGE BLANQUETTE DE VEAU BIO RIZ GOUDA BEIGNET AU CHOCOLAT	 		
		MIDI			OBSERVATIONS
VENDREDI		CAROTTE RAPEE BIO SAUCISSE AVERONNAISE LENTILLE CANTAL YAOURT A BOIRE			
		MIDI			OBSERVATIONS

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.

CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2021/2022



CULTIVONS LES RÉUSSITES

RESTAURANT SCOLAIRE 5C



DU LUNDI 17 JANVIER AU VENDREDI 21 JANVIER

Produits laitiers : aide UE à destination des écoles

		MIDI			OBSERVATIONS
LUNDI		BETTERAVE MIMOSA FARÇOUS VEGGIE COQUILLETTE KIRI BIO LIEGEOIS CAMEL	 		
		MIDI			OBSERVATIONS
MARDI		PIZZA AUX FROMAGES CŒUR DE MERLU BROCOLIS TOMME CATALANE COMPOTE BIO	 		
		MIDI			OBSERVATIONS
JEUDI		DUO CELERI RAVE / CAROTTE OU POTAGE TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS BOULGOUR BIO EDAM CHOUX A LA CREME	  		
		MIDI			OBSERVATIONS
VENDREDI		TERRINE AVEYRONNAISE CORDON BLEU CAROTTE BIO TOMME DES PYRENEES FRUIT	  		

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.

CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2021/2022



CULTIVONS LES RÉUSSITES

RESTAURANT SCOLAIRE 5C



DU LUNDI 24 JANVIER AU VENDREDI 28 JANVIER

Produits laitiers : aide UE à destination des écoles

	MIDI		OBSERVATIONS
LUNDI	 ENDIVE AU POMME DOS DE COLIN PANE MACARONI BIO RONDELE POMME DU TARN	  	
MARDI	QUICHE LORRAINE ESCALOPE DE PORC AVEYRON PETIT POIS / CAROTTE CAMEMBERT BIO COMPOTE	  	
JEUDI	 CAROTTE RAPEE OU POTAGE SAUTE DE BŒUF AUBRAC PDT VAPEUR BIO AVEYRON SAINT NECTAIRE AOP GATEAU MAISON CREME DE MARRON	  	
VENDREDI	 SALADE DE RIZ CROUSTI FROMAGE GRATIN CHOUX FLEUR TOMME BLANCHE MOUSSE CHOCOLAT BIO	 	

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.