

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre

Mardi 5 Novembre

Jeudi 7 Novembre

Vendredi 8 Novembre

Crème aux potirons	Macédoine mayonnaise	Melon	Chou fleur façon taboulé
Sauté de poulet BBC au curry	Omelette à la ciboulette	Paella au colin MSC et fruits de mer	Rôti de veau
Rösti de pommes de terre	Poêlée de courgettes		Lentilles BIO au jus
Cantal AOP			
	Riz au lait caramel	Fruits de saison	Compote de fruits

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 11 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Lundi 11 Novembre

Mardi 12 Novembre

Jeudi 14 Novembre

Vendredi 15 Novembre

Quiche Lorraine	Carottes râpées" locale" aux raisins secs et sa	Salade de riz composée	Mesclun
Colin MSC façon meunière	Raviolis aux épinards, curry et mozzarella	Cuisse de pintade	Tajine d'agneau aux fruits secs
Purée de potimarron		Epinards à la crème	Semoule
			Yaourt aromatisé (régional)
Fruits de saison	Poire au sirop	Fruits de saison	Cake aux fruits confits

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre

Mardi 19 Novembre

Jeudi 21 Novembre

Vendredi 22 Novembre

Émincé de chou blanc et raisins , Pommes de terre	Saucisson sec , Beurre	Potage cultivateur	Salade de lentilles Bio et dès de tomates
Sauté de bœuf	Colin MSC , Sauce tomate olives	Tortillas aux pommes de terre	Filet de poulet mariné au citron et thym
Haricots verts aux champignons	Blé BIO aux oignons	Piperade	Chou fleur à la polonaise
Tarte aux pommes à l'Alsacienne	Fruits de saison	Fruits de saison	Cocktail de fruits

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre

Mardi 26 Novembre

Jeudi 28 Novembre

Vendredi 29 Novembre

Carottes râpées, huile d'olive et citron	Salade de coeur de palmier, tomate et maïs	Salade verte aux gésiers	Crêpe au fromage
Blanquette de veau	Saucisse de Toulouse	Dos de cabillaud	Chili sin carne
Coquillettes Bio au beurre	Poêlée méridionales au curry	Fondue d'épinards et pommes de terre	Riz
Fromage du jour		Yaourt BBC aromatisé	
	Riz au lait		Fruits de saison

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre

Mardi 3 Décembre

Jeudi 5 Décembre

Vendredi 6 Décembre

Taboulé aux raisins secs (semoule Bio)	Salade composée	Salade de pois chiches aux tomates	Nems aux légumes
Paleron braisé	Lasagnes chèvre et épinards	Rôti de porc LR aux pruneaux	Colin MSC façon meunière
Brocolis		Carottes sautées à l'ail	Riz pilaf aux poivrons
		Yaourt aux fruits BIO	Brie
Fruits de saison	Compote de fruits		

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre

Mardi 10 Décembre

Jeudi 12 Décembre

Vendredi 13 Décembre

Carottes râpées	Chakalaka	Salade de haricots verts, échalote et dés de brebis	Oeufs mayonnaise
Poulet basquaise	Brochette de poisson MSC pané	Boeuf Bourguignon	Lentilles Bio façon bolognaise à l'emmental
Purée de pommes de terre	Gratin de chou-fleur	Macaronis BIO	Riz basmati
Yaourt aux fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Crème dessert LOCALE BIO
			Sables de Retz x2