

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

| Lundi 23 Septembre | Mardi 24 Septembre | Jeudi 26 Septembre | Vendredi 27 Septembre |
|--|-----------------------------|---|------------------------------|
| Crème aux potirons | Macédoine mayonnaise | Melon | Taboulé de chou fleur |
| Sauté de poulet , Sauce tomate et câpres | 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 | Fruit de saison | Compote de fruits |

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre

Mardi 1 Octobre

Jeudi 3 Octobre

Vendredi 4 Octobre

| | | | |
|--------------------------|---|------------------------|---------------------------------|
| Quiches 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) |
| Fruit de saison | Poire au sirop | Fruit de saison | Cake aux fruits confits |

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre

Mardi 8 Octobre

Jeudi 10 Octobre

Vendredi 11 Octobre

| | | | |
|--|---------------------------------|-------------------------------|--|
| 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 | Fruit de saison | Fruit de saison | Cocktail de fruits |

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre

Mardi 15 Octobre

Jeudi 17 Octobre

Vendredi 18 Octobre

| | | | |
|--|--|--------------------------------------|------------------|
| 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 | | Fruit de saison |

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 21 Octobre au Vendredi 25 Octobre 2024

Lundi 21 Octobre

Mardi 22 Octobre

Jeudi 24 Octobre

Vendredi 25 Octobre

| | | | |
|---|------------------------------------|---|---------------------------------|
| 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 |
| Fruit de saison | Compote de fruits | | |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 28 Octobre au Vendredi 1 Novembre 2024

Lundi 28 Octobre

Mardi 29 Octobre

Jeudi 31 Octobre

Vendredi 1 Novembre

| | | | |
|--------------------------|-------------------------------|---|---|
| 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 | Fruit de saison | Fruit de saison | Crème dessert Bio |
| | | | Sables de Retz x2 |

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature