

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2021/2022



**CULTIVONS LES RÉUSSITES**

## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



**DU LUNDI 07 MARS AU VENDREDI 11 MARS**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		SALADE PIEMONTAISE NUGGETS DE BLE GRATIN DE CHOUX FLEUR EMMENTAL MOUSSE CHOCOLAT BIO	 	
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>MARDI</b>		RILLETTE DE PORC FILET DE COLIN PANE PUREE POTIRON CAMEMBERT BIO COMPOTE	 	
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>		SALADE HARICOT VERT BIO SAUTE DE POULET PENNE EDAM ECLAIR VANILLE	 	
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>VENDREDI</b>		CAROTTE RAPEE SAUCISSE AVEYRONNAISE LENTILLE BIO TOMME DES PYRENEES BANANE	  	

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 14 MARS AU VENDREDI 18 MARS**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>	 MOUSSE DE FOIE CŒUR DE MERLU RIZ BIO MIMOLETTE YAOURT VANILLE FERMIER AVEYRONNAIS  			
<b>MARDI</b>	<b>MIDI</b> FRIAND FROMAGE ESCALOPE DE PORC AVEYRONNAISE PETIT POIS CAROTTE KIRI BIO CREME DESSERT CARAMEL  			
<b>JEUDI</b>	<b>MIDI</b> CELERI REMOULADE SAUTE DE VEAU AVEYRONNAIS PDT VAPEUR BIO GOUDA FLAN PATISSIER  			
<b>VENDREDI</b>	 RADIS BEURRE LASAGNE VEGGIE CANTAL POMME BIO DU TARN  			

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 21 MARS AU VENDREDI 25 MARS**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		 TABOULE CORDON BLEU HARICOT VERT BIO  SAMOS LIEGEOIS CHOCOLAT			
<b>MARDI</b>	 	<b>MIDI</b> BETTERAVE BIO MIMOSA  FARÇOUS FARFALLE BRIE BANANE			
<b>JEUDI</b>		 MACEDOINE SAUTE DE BŒUF PDT VAPEUR BIO  TOMME GRISE QUATRE QUART AU FROMAGE BLANC			
<b>VENDREDI</b>		 QUICHE LORRAINE DOS DE COLIN PANE CAROTTE A LA CREME SAINT NECTAIRE  COMPOTE 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



CULTIVONS LES RÉUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



**DU LUNDI 28 MARS AU VENDREDI 01 AVRIL**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		ROSETTE		
		FILET DE POULET PRINTANIERE DE LEGUME VACHE QUI RIT BIO 		
		POIRE		
<b>MARDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		SALADE DE CŒUR DE PALMIER CROUSTI FROMAGE PUREE POTIRON		
		CANTAL  MOUSSE CHOCOLAT BIO 		
<b>JEUDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		DUO CELERI / CAROTTE TAJINE DE DINDE		
		BOULGOUR BIO  TOMME BLANCHE TARTE NORMANDE		
<b>VENDREDI</b>		PIZZA ROYALE		
		CŒUR DE MERLU BROCOLIS EDAM YAOURT VANILLE 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



## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



DU LUNDI 04 AVRIL AU VENDREDI 08 AVRIL

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

	MIDI		OBSERVATIONS
LUNDI		BETTERAVE BIO MIMOSA SAUCISSE AVEYRONNAISE HARICOT BLANC EMMENTAL COMPOTE	 
MARDI		FRIAND FROMAGE ESCALOPE PANE VEGGIE FARFALLE MONTBOISSIE YAOURT FRUIT BRASSE BIO	 
JEUDI		TERRINE DE POISSON SAUTE DE VEAU PDT VAPEUR BIO TOMME DES PYRENEES TARTE BOURDALOUE	  
VENDREDI		SALADE DE RIZ BIO FILET DE COLIN PANE DUO DE CAROTTE TOMME CATALANE CREME DESSERT CHOCOLAT	  

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 11 AVRIL AU VENDREDI 15 AVRIL

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

	MIDI		OBSERVATIONS
LUNDI	 <p>CAROTTE RAPEE BOULETTE DE BŒUF BIO  PUREE POMME DE TERRE P'TIT LOUIS FROMAGE BLANC SUCRE</p>		
MARDI	 <p>QUICHE LORRAINE CŒUR DE MERLU COURGETTE A LA TOMATE CAMEMBERT BIO  YAOURT FERMIER VANILLE AVEYRON </p>		
JEUDI	 <p>SARDINE FILET DE POULET RIZ BIO CHAMPIGNON  SAINT PAULIN BEIGNET CHOCOLAT</p>		
VENDREDI	 <p>SALADE DE COQUILLETTE CROQ VEGGIE HARICOT VERT BIO  GOUDA POMME DU TARN</p>		

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 MARDI 19 AVRIL AU VENDREDI 22 AVRIL**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		FERIE		
		FERIE		
	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>MARDI</b>	 <small>MSC-C-51718</small>	PATE EN CROUTE FILET DE SAUMON EPINARD BECHAMEL   BRIE   TARTE CHOCOLAT		
	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>	 <small>MENU VEGETARIEN</small>	COLESLAW FARÇOUS PENNE SAINT NECTAIRE CRUMBLE AUX POMMES		
	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>VENDREDI</b>		RADIS BEURRE SAUTE DE PORC PDT VAPEUR BIO KIRI CRUMBLE AUX POMMES		

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