

Unité de Production Culinaire

Du lundi 3 juin 2024 Au vendredi 7 juin 2024

Semaine : 23

	lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
D é j e u n e r	Salade locale tomates confites poivrons grillés  	Salade locale tomate et anchois  	Salade de brocolis bio aux fruits de mer  	Salade locale Carnaval  	Salade locale et carotte rapée  
	Tomate Ananas de Région en vinaigrette  	Concombre et tomate de Région en salade  	Chou blanc à la Mexicaine en salade  	Suppions Provençale en salade 	Melon de Région 
	Salade de riz à l'indienne  	Salade de pâtes forestière § 	Fenouil fraîcheur en salade  	Salade de riz Cajun 	Salade de blé au poulpe et fruits de mer 
	Betterave à la Normandie 	Tomate et oeuf dur en salade  	Tarte aux légumes (x80)	Jambon beurre § 	Pizza Royale § (x56)
	Sauté de veau au chorizo (CN)  	Coq au vin (CN) 	Palette de porc à la Provençale § 	Sauté de porc au gingembre §  	Raviolis à la tomate + rapé (pc)
	Omelette aux champignons (x8)	Saucisse de Toulouse §  	Hachis Parmentier Véggie (VG/PC)  	Filet de lieu Armoricaïne 	Panê sarrasin lentilles poireaux (VG)(x47) 
Brochette de poisson meunière (x50)	Filet de poisson à la Bordelaise MSC (x32) 	Filetime de colin pané MSC (x40) 	Steak hache bouchère VBF sg (x50) 	Coquille de poisson Normande (x8)	
Polenta aux petits légumes +rapé 	Purée de pomme de terre 	Macaronis beurre + râpé 	Pomme de terre frite fraîche (x40)	Boullgour Bio aux légumes  	
Chou fleur Bio en gratin +rapé  	Haricot vert au beurre 	Carottes et champignons persillés  	Epinard béchamel + râpé 	Jardinière de légumes 	
Brie à la coupe	Munster coupe AOP 	Edam à la Coupe	Buche de chèvre à la coupe	Tomme des Pyrénées coupe IGP  	
Vache qui rit	Six de Savoie	Vache Picon	Chanteneige	Cantafrais	
Tarte aux poires Bourdaloue (x48)	Iles flottantes crème anglaise (x12)	Yaourt fermier vanille Cazaubon  	Yaourt fermier vanille Cimelait  	Tiramisu (x24)	
Pomme Golden 	Pomme Breaburn 	Nectarine blanche de Région 	Nectarine jaune de Région 	Banane	
D î n e r	Taboulé Tutti Frutti 	Duo de choux rouge et radis noir  	Melon de Région 	Salade de pomme de terre au thon 	
	Escalope de dinde au bleu 	Egréné de boeuf à Oriental  	Filet de lieu au curry 	Cuisse de poulet à l'orientale  	
	Carottes et champignons persillés  	Semoule au beurre 	Riz Pilaf aux raisins secs  	Chou romanesco 	
	Carré croc lait	Rondelet ail et fines herbes	Fondu carré calcium	Vache qui rit	
	Barre glacée Snickers (x24)	Semoule au lait nappée caramel	Fromage frais aux fruits CDF	Yaourt bio au citron Yogourmand  	
Cocktail de fruits (x20)	Fraise de Région 	Pêche jaune de région 	Kiwi 		

 Fait Maison	 Région Occitanie	 AB
 MSC	 AOP	 Plat alternatif
 Fermier	 Viande Bovine Française	 IGP