



COMMUNAUTE DES COMMUNES - TERRE DE CAMARGUE

CUISINE CENTRALE



MENUS DE : OCTOBRE 201	4	CUISINE CENTR	KALE		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	7/	VENDREDI	SAMEDI
29-sept14	30-sept14	1-oct14	2-oct14	3-oct14	4-oct14
Betteraves cubes en vinaigrette	Crêpes au fromage	Salade de riz "sombrero"+mayo.	Lentilles vinaigrette	Radis-beurre	Potage
Cordon bleu	Cubes de Colin sauce "crustacés"	Jambon sauce Madère (P)	Saucisse (P)	Bœuf à la_Provençale	Petites seiches en persillade
Petits pois au beurre	Purée	Rösti de légumes	Poélée Maraichère	Pâtes BIO + rapé	Pommes vapeur
Fromage .	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt Pêche BIO	Fruit	Fruit	Yaourt nature + sucre	Danette choco	Dessert
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Fête locale d'AIGUES MORTES					
6-oct14	7-oct14	8-oct14	9-oct14	10-oct14	11-oct14
Terrine de légumes + coulis	Carottes râpées	Charcuterie (P) + olives vertes	Salade verte	Friand au fromage	Œufs durs "mimosa"
Gardianne AOC de Camargue	Cuisse de poulet	Fricadelle sauce moutarde	Choucroute (P)	Pané de hoki + citron	Cailles aux raisins
Riz de Camargue (I.G.P.*)	Beignets de courgettes	Semoule	(pommes de terre - chou)	Poélée ratatouille	Navets braisés
Fromage	Fromage	Fromage	Froma <u>g</u> e	Fromage	Fromage
Tropézienne	Compote	Fruit	Flan (BIO)	Banane	Dessert
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
13-oct14	14-oct14	15-oct14	16-oct14	17-oct14	18-oct14
Salade "Perles du jardin"°	Melon d'hiver	Crudités variées	Salade aux noix et fromage	Macédoine+ mayo	Pêches au thon
Poisson meuniére	Estouffade de bœuf	Cuisse de pintade aux olives	Chipolatas (P)	Esc de dinde aux champignons	Endives au jambon
Carottes vapeur	Polenta	Pâtes	Haricots verts	Pommes noisettes	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage (BIO)	Fromage	Fromage
Pomme (BIO)	Fromage blanc + sucre	Dessert	Fruits au sirop	Petits suisses aux fruits	Dessert
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
VACANCES SCOLAIRES					
20-oct14	21-oct14	22-oct14	23-oct14	24-oct14	25-oct14
Taboulé aux raisins	Salade verte + oeufs durs	Pamplemousse	Potage de légumes	Carottes rapées-maïs	Jambon cru -beurre- cornichons
Nugget"s de poulet	Seiches à la tomate	Blanquette de veau	Roti de porc (P)	Boules d'agneau au Curry	Légumes
Gratin de choux fleurs	Riz	Pommes vapeur	H.blancs façon Cassoulet	Poélée de légumes	farcis "maison"
Fromage (BIO)	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit	Yaourt nature + sucre	Carré framboise	Fruit (BIO)	Mousse choco. + biscuit	Dessert
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
VACANCES SCOLAIRES					FÉRIÉ
27-oct14	28-oct14	29-oct14	30-oct14	31-oct14	1-nov14
Pois-chiches en salade	Haricots verts-tomates + vinaigrette	Quiche lorraine (P)	Salade "chinoise" *	Endives	Salade "Sud-ouest"
Poulet "Basquaise"	Aïoli de poisson	Hachis parmentier	Brochette de porc (P) sauce caramélisée	Rosbeef + ketchup	Cuisse de canard confite
Printanière	Pommes de terre/carottes	à la purée de céleris	Riz Cantonais	Flan de légumes	Pommes sautées

Flan vanille

(P)=préparation contenant du porc

Fromage

Fromage

Pruneaux au sirop

I.G.P.*: Indication Géographique Protégée

Fromage

Pomme au four

Fromage

Dessert

L'équipe de la Cuisine Centrale se réserve le droit de modifier ces menus en cas de problème d'approvisionnement.

Fromage BIO

Salade de fruits frais

Fromage

Pâtisserie

^{*}Salade "chinoise" : Salade verte, carottes râpées, soja +sauce vinaigrette au curry

[°]Salade "Perles du jardin": Pâtes "perles", tomates, maïs, olives vertes, vinaigrette