

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2024



CULTIVONS LES RÉUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



**DU LUNDI 10 JUIN AU VENDREDI 14 JUIN**

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

		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		CELERI REMOULADE			
		PENNE BIO   BOLO VEGGIE FROMAGE CREME CARAMEL			
<b>MARDI</b>		CONCOMBRE			
		ESCALOPE DE DINDE BOULGOUR BIO   FROMAGE YAOURT A BOIRE			
<b>JEUDI</b>		SALADE HARICOT VERT			
		SAUTE DE PORC BIO   RIZ   FROMAGE GATEAU MAISON			
<b>VENDREDI</b>		SALADE DE POMME DE TERRE			
		DOS DE COLIN PANE   COURGETTE   FROMAGE 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 2024



**CULTIVONS LES RÉUSSITES**

## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



**DU LUNDI 17 JUIN AU VENDREDI 21 JUIN**

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

		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		MACEDOINE		
		CORDON BLEU		
		PUREE DE POMME DE TERRE		
		FROMAGE		
		LIEGEOIS BIO		
<b>MARDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		PATE DE CAMPAGNE		
		FILET DE MERLU		
		GRATIN DE BROCOLIS		
		FROMAGE		
		RIZ AU LAIT BIO		
<b>JEUDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		RADIS BEURRE		
		SAUTE DE VEAU BIO		
		BLE		
		FROMAGE		
		ECLAIR CHOCOLAT		
<b>VENDREDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		DUO CELERI / CAROTTE		
		LASAGNE VEGGIE		
		FROMAGE		
		FRUIT 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 2024



**CULTIVONS LES RÉUSSITES**

## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



**DU LUNDI 24 JUIN AU VENDREDI 28 JUIN**

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

		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		SURIMI MAYONNAISE SAUCISSE AVEYRONNAISE HARICOT BLANC FROMAGE YAOURT BIO VANILLE			
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>MARDI</b>	 	BETTERAVE MIMOSA FARÇOUS VEGGIE MACARONI FROMAGE COMPOTE BIO			
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>		SALADE DE TOMATE SAUTE DE BŒUF AUBRAC RIZ FROMAGE TARTE NORMANDE			
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>VENDREDI</b>		PIZZA FROIDE DOS DE COLIN PANE CAROTTE BIO FROMAGE PASTÈQUE			

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 2024



CULTIVONS LES RÉUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



**DU LUNDI 01 JUILLET AU VENDREDI 05 JUILLET**

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

		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		ŒUF DUR	RIZ		
		RATOUILLE	FROMAGE		
		CREME DESSERT CHOCOLAT BIO			
<b>MARDI</b>		<b>MIDI</b>	TABOULE		<b>OBSERVATIONS</b>
		DOS DE COLIN PANE	HARICOT VERT BIO		
		FROMAGE	YAOURT AROMATISE		
<b>JEUDI</b>		<b>MIDI</b>	SALADE VERTE		<b>OBSERVATIONS</b>
		TAJINE DE DINDE	BOULGOUR BIO		
		FROMAGE	GATEAU MAISON		
<b>VENDREDI</b>		<b>MIDI</b>	MELON		<b>OBSERVATIONS</b>
		PENNE BIO	BOLOGNAISE		
		FROMAGE	COMPOTE GOURDE		

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