

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre

Mardi 3 Septembre

Jeudi 5 Septembre

Vendredi 6 Septembre

Salade verte maïs croûtons	Betteraves rouges , Vinaigrette	Salade de concombre et maïs	Salade NISSARDE
Sauté de bœuf	Couscous aux légumes	Filet de colin MSC pané , Sauce Armoricaïne	Hachi parmentier
Purée de courgettes	Semoule	Coquillettes	
Fruit de saison	Suisse fruité	Yaourt fermier	Tomme blanche

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre

Mardi 10 Septembre

Jeudi 12 Septembre

Vendredi 13 Septembre

Salade de lentilles corail et sa vinaigrette au curry	Saucisson sec et cornichon	Tomates mozzarella	Céleri rémoulade
Nuggets au poulet	Dos de cabillaud MSC , Sauce beurre blanc	Chili sin carne	Spaghettis Bio bolognaise , , emmental râpé
Haricots verts persillés	Pommes de terre à la boulangères	Riz Créole	
Fruit de saison	Yaourt Bio nature	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison

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

Midi - Cuisine centrale de Cambes

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre

Mardi 17 Septembre

Jeudi 19 Septembre

Vendredi 20 Septembre

Chakalaka	Pastèque	Taboulé oriental (semoule Bio)	Salade verte maïs croûtons
Escalope de volaille Omelette	Escalope de volaille , Sauce citronnée	Rôti de porc farci au chorizo, crème de poivrons	Brochette de poisson MSC , Sauce crème basilic
Pâtes farfalle , Poêlée de légumes	Epinards à la crème	Ratatouille	Pommes de terre vapeur
		Suisse nature	Tomme de Savoie IGP
Fruit de saison	Tarte aux fruits		

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