

Menus du 6 au 24 Mai 2019

lundi 6 Mai	mardi 7 mai		jeudi 9 mai	vendredi 10 mai	CUISINE CENTRALE SAINT CHARLES
salade verte	paté de campagne cornichons/betteraves vinaigrette		salade de patates	salade de tomate	 AGROLOCAL <small>Mettez de l'Aude dans vos recettes ! </small>
raviolis (plat complet)	cuisse de poulet/poisson bordelaise		saute de pord aux poivrons/filet de poisson sauce ciboulette	brandade de poisson(plat complet)	
ratatouille/1/2 pomme de terre au four	tartare		haricots beurre/riz	petit suisse nature	
pave demi sel	fruit de saison		gouda pâtisserie maison	fruits de saison	
compote de fruits sans sucre ajoute					

lundi 13 mai	mardi 14 mai		jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
salade de riz	melon		concombre vinaigrette	Melon
saucisse fraiche/brochette de poisson pane	aiguillettes de poulet au curry		gratin de poisson	roti de bœuf froid mayonnaise
carottes vichy/pomme de terre duchesse	gratin de courgette/pomme de terre persillées		farfalles+rapé/tomate provencale	potatoes/epinards au gratin
edam	kiri		petit suisse sucre	camembert
yaourt sucre	Fruit de saison		fruit de saison	mousse au citron

Repas voyage en Amérique



lundi 20 mai	mardi 21 mai		jeudi 23 mai	vendredi 24 mai	CUISINE CENTRALE SAINT CHARLES
betteraves vinaigrette	salade de lentilles		salade khoriatiki(tomate,concombre, fêta,olives noires)	pasteque	
saute de dinde aux olives	filet de poisson meuniere		moussaka(plat complet)	omelette maison	
pomme vapeur/courgettes sautées	haricots vert/pates+rapé		yaourt grecque	puree de pomme de terre/carotte sautees	
pyrenees Fruit de saison	chanteneige		cake miel amande	petit filou Fruit de saison	
	fromage blanc aromatise				

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Choix de substitution pour les regimes speciaux

Menus du 27 Mai au 14 Juin 2019

					CUISINE CENTRALE SAINT CHARL
lundi 27 mai	mardi 28 mai				 Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des allergies ou des intolérances. Pour toute information, l gérant.
salade verte saute de bœuf au cumin  semoule/haricots vert froidou  Fruit de saison	carottes rapées jambon braise/ <u>filet de poisson sauce provencale</u> puree de carotte/ riz pilaf edam te a l abricot maison				
lundi 3 juin	mardi 4 juin		jeudi 6 juin	vendredi 7 juin	 Mettez de l'Aude dans vos recettes !
saucisson a l ail/ <u>salade de lentilles</u> filet de dinde roti aubergines a la tomate  /polenta chantailou Fruit de saison 	concombre vinaigrette tortellini a la viande sauce tomate basilic(plat complet) emmental flan vanille		melon   saute de porc a la dijonnaise/omelette au fromage riz aux oignons/chou fleur bechamel camembert mousse au chocolat	salade de pomme de terre poisson pane  gratin de courgette/semoule mimolette  fruit de saison	
lundi 10 juin	mardi 11 juin		jeudi 13 juin	vendredi 14 juin	CUISINE CENTRALE SAINT CHARL
	Tomate croque sel brandade de morue(plat complet) tomme compote de fruits sans sucre ajouté		salade de riz  saute de veau aux oignons duo d haricots/boulgour a la tomate petit moule beignet au chocolat	 salade de tomate filet de poisson sauce citron pomme de terre vapeur/ <u>courgettes persillees</u>  coulommiers  Fruit de saison	Produits régionaux  substitution pour les regimes spe

Menus du 17 juin au 5 juillet 2019

MENU FRAICHE ATTITUDE

lundi 17 juin	mardi 18 juin		jeudi 20 juin	vendredi 21 juin	CUISINE CENTRALE SAINT CHARL
carottes rapée à l orange viandes d agneau pour couscous semoule/legumes a couscous bleu  Fruit de saison	 melo de crudités lasagne de legumes(plats complet) camembert melon de coursan 		saucisson+cornichons filet de poisson aux olives  courgettes sautees/flageolets aux oignons saint nectaire mousse au chocolat	salade de pomme de terre spaghetti bolognaise(plat complet) pyrenees yaourt aromatisé	 <p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des allergies ou des intolérances. Pour toute information, l gérant.</p>
lundi 24 juin	mardi 25 juin		jeudi 27 juin	vendredi 28 juin	
salade de lentille saute de volaille au curry blettes bechamel/pates+rapé rondele  Fruit de saison	 salade de tomates filet de poisson a la catalane brocolis persilles/pomme vapeur camembert flan chocolat		betteraves vinaigrette nage de poisson aux fruits de mer pomme de terre vapeur/petits pois carottes vache qui rit  fruit de saison	Radis+beurre saucisse fraiche/omelette aux champignons  haricot blancs/ratouille  bleu  fruit de saison	 <p>Mettez de l'Aude dans vos recettes ! </p>
lundi 1er juillet	mardi 2 juillet		jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet	CUISINE CENTRALE SAINT CHARL
tomate au maïs  saute de bœuf aux poivrons pates+rapé/epinards gratines fromage blanc aromatisé fruit de saison	taboule nugget's de volaille jardiniere de legume/riz tomme creme praline		melon  fricassede volaille haricots vert/pates+rape gouda patisserie	salade coleslaw cheesburger potatoes yaourt sucré  brownie maison	Produits régionaux substitution pour les regimes spe