



Cuisine Centrale du Pays Catalan

Menus du 03 au 28 septembre 2018

Cuisine du Pays Catalan

Cuisine Centrale du Pays Catalan

Menus du 01 au 19 octobre 2018



Septembre

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	mercredi 05 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
Betteraves Sauté de veau régional aux olives Pâtes + râpé / Carottes persillées Yaourt sucré Fruit de saison bio	Melon bio Viennoise de dinde Purée de pommes de terre / Courgettes Edam Muffin au chocolat	Concombre vinaigrette Hachis parmentier (plat complet) Rondelé Compote	Surimi mayonnaise Croque-Monsieur Haricots verts persillés Saint Paulin Crème à la vanille	Tomates ft maïs Filet de colin à l'aneth Riz / Aubergines à la tomate Brie Fruit de saison
lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Salade de pâtes Sauté de bœuf régional à la provençale Brocolis / Semoule Emmental bio Flan au chocolat	Pastèque Rôti de porc régional à la diable Potatoes / Poelée de légumes Fondou carré Yaourt aromatisé	Salade de riz Nugget's de volaille Gratin d'épinards Petit moulé Fruit de saison	Salade de tomates Sauté de volaille basquaise Lentilles / Salsifis Fromage blanc sucré Fruit de saison	Crêpe au fromage Poisson pané + citron Blé aux petits légumes Gouda Compote pommes / cannelle
Repas Camarguais				
lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Macédoine de légumes Boules de bœuf au cumin Pommes vapeur / Julienne de légumes Mimolette Fruit de saison	Salade de blé Saucisse fraîche régionale Haricots blancs / Courgettes bio à la crème Camembert Mousse au chocolat	Salade de tomates Haut de cuisse de poulet grillé Petits pois Bûche de chèvre Compote	Melon Gardiane de taureau régional Riz de Camargue Yaourt sucré Fougasse d'Aigues Morte	Salade de pois chiches Filet de colin à l'oseille Carottes à la crème / Pâtes + râpé Tomme blanche Fruit de saison
lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Salade de pâtes bio Sauté de volaille curry & ananas Semoule / Haricots plats Bleu Liégeois à la vanille	Carottes râpées Boules d'agneau à la menthe Pommes rosty / Chou-fleur Cantafrais Fruit de saison	Accras ft mayonnaise au curry Rôti de porc régional au jus Lentilles aux oignons Yaourt sucré Fruit de saison	Pâté de campagne + cornichon Cordon bleu Petits pois / Carotte Coulommiers Flan au caramel	Betteraves Omelette au fromage Ratatouille / Pâtes + râpé Fromage blanc sucré Fruit de saison

Octobre

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
Macédoine mayonnaise Haut de cuisse de poulet grillé Gratin de chou-fleur / Blé aux poivrons Tartare Fruit de saison	Salade de radis Saucisse knack Purée de pommes de terre / Haricots beurre Brie Paris-Brest	Salade verte Lasagnes bolognaises (plat complet) Gouda Crème au caramel	Coleslaw Sauté de bœuf régional au paprika Pâtes / Blettes Fromage blanc sucré Fruit de saison	Crêpe au fromage Filet de poisson meunière + citron Riz / Epinards Mimolette Compote bio
lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Cèleri rémoulade Blanquette de veau régional Riz / Poelée de légumes Yaourt artisanal sucré Fruit de saison	Taboulé Cordon bleu Pâtes + râpé / Brocolis Tomme noire Rousquille	Betteraves vinaigrette Rôti de porc régional charcutière Purée de pommes de terre Petit suisse sucré Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Quiche lorraine Carottes persillées Edam Compote	Soupe de légumes Poisson aux fruits de mer Pommes vapeur / Courgettes à l'ail Camembert Fruit de saison bio
Repas Italien				
lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Salade de riz Sauté de porc régional à la dijonnaise Jardinière de légumes / Semoule Mimolette Fruit de saison bio	Tomates / mozzarella Lasagnes (plat complet) Petit moulé Tarte au citron	Salade piémontaise (porc) Filet de poulet aux champignons Poêlée de légumes Emmental Liégeois à la vanille	Salade verte Carbonade de bœuf régional Pommes rosty / Endives Cantal Compote	Pizza au fromage Filet de poisson Purée de brocolis / Riz Fromage blanc sucré Fruit de saison

Cette période, les producteurs partenaires d'API PAYS CATALAN sont :

BOUCHERIE GUASCH - PERPIGNAN
FRUITS ET LEGUMES GAVIGNAUD - PERPIGNAN
L'EPI CATALAN - ARGELES
DU BON AU PAIN - SAINT CYPRIEN

Produits régionaux



Produits BIO

Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements.