Cuisine Centrale du Pays Catalan

Menus du 05 au 30 Novembre 2018

Cuisine du Pays Catalan

Cuisine Centrale du Pays Catalan

Menus du 03 au 21 Décembre 2018

Novembre

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	mercredi 07 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
Betteraves vinaigrette	Taboulé	Concombres vinaigrette	Duo de carottes & céleri râpés	Salade de lentilles
Sauté de bœuf sauce paprika	Cordon bleu de volaille	Merguez grillée	Haut de cuisse de poulet basquaise	Filet de colin & citron
Riz / Carottes Vichy	Salsifis à la tomate / Purée de PDT	Blé aux petits légumes	Blettes persillées / Haricots blancs	Pâtes + râpé / Julienne de légumes
Petit suisse sucré	Pyrénées	Saint Môret	Gouda	Tartare
Fruit de saison	Crème caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au chocolat

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	mercredi 14 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Salade de radis
Blanquette de veau	Boules d'agneau au cumin	Poisson pané + citron	Jambon braisé	Omelette au fromage
Pommes vapeur / Haricots verts	Légumes couscous / Semoule	Pâtes + râpé	Gratin de chou-fleur / Riz	Pommes dauphines / Poêlées de légumes
Saint Nectaire	Brie	Rondelé	Fromage blanc sucré	Edam
Fruit de saison	Flan à la vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Yaourt artisanal

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	mercredi 21 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
Saucisson à l'ail	Soupe de légumes	Pizza	Carottes râpées	Taboulé
Rôti de porc	Haut de cuisse de poulet	Cordon bleu	Steak haché	Poisson pané + citron
Petits pois / Carottes	Pâtes +râpé / Haricots verts persillés	Poêlée de légumes	Purée de PDT / Poireaux à la crème	Epinards / Riz
Carré fondu	Bleu	Emmental	Camembert	Bûche de chèvre
Compote	Fromage blanc aromatisé	Crème à la vanille	Eclair au chocolat	Fruit de saison

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
				Repas cinéma
Céleri rémoulade	Salade de riz	Salade verte	Quiche Lorraine	Soupe de cendrillon (courge)
Sauté de bœuf au cumin	Saucisse fraiche	Croque monsieur	Rôti de dinde sauce provençale	Poisson pirate des caraïbes (curry coco)
Coquillettes + râpé / Haricots plats	Carottes persillées / Lentilles	Petits pois	Chou-fleur béchamel / Blé aux poivrons	Riz
Cantal	Emmental	Rondelé	Gouda	Yaourt sucré la ferme se rebelle
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Flan au caramel	Mousse au chocolat	Pop corn

Décembre

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	mercredi 05 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
Macédoine	Pâté de campagne	Friand hot-dog	Potage de légumes	Salade de lentilles
Sauté de mouton aux légumes	Omelette	Cuisse de poulet grillée	Tortellinis à la viande sauce fromage	Filet de poisson meunière
Semoule / Carottes	Poêlée de légumes / Pâtes + râpé	Epinards béchamel	(plat complet)	Brocolis / Riz pilaf
Saint Paulin	Brie	Yaourt	Mimolette	Petit moulé
Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème vanille

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	mercredi 12 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
Salade de blé	Œuf dur mayonnaise	Salade de pois chiches	Salade de radis	Carottes râpées
Haut de cuisse de poulet	Viennoise de dinde	Pizza au fromage	Bœuf bourguignon	Filet de poisson aux fruits de mer
Gratin de poireaux / Pâtes + râpé	Endives béchamel / Purée de pommes de terre	Haricots plats	Riz / Salsifis	Pommes vapeur / Chou-fleur
Emmental	Tomme grise	Mimolette	Saint Môret	Bleu
Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Liégeois	Fruit de saison	Compote

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	mercredi 19 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
			Repas de Noël	
Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette	Céleri rave	Feuilleté festif	Raboulé
Sauté de porc moutarde à l'ancienne	Saucisse Knack	Wing's de poulet	Sauté de dinde aux marrons	Nugget's de poisson & citron
Haricots beurre / riz	Purée de PDT / Carottes persillées	Cœurs de blé	Pommes grenailles	Poêlée de légumes / Pâtes + râpé
Edam	Tomme blanche	Yaourt	Morbier	Cantadou
Flan au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Bûche de Noël	Liégeois caramel

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.