

Semaine du

















9 DECEMBRE AU 13 DECEMBRE 2024



05 61 94 73 76

Cuisine centrale  
Route du circuit  
31800 Saint-Gaudens



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	9-déc.	10-déc.	12-déc.	13-déc.
Entrées 	<b>Taboulé</b>	<b>Haricots verts en salade</b>	<b>Crème de potiron</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>
Plat principal 	<b>Escalope de porc charcutière</b> 	<b>Spaghettis Bolognaise</b> 	<b>Sauté de veau aux carottes</b> 	<b>Dos de merlu normande</b>
Accompagnements 	<b>Gratin de chou-fleur</b>		<b>Riz créole</b>	<b>Purée de brocolis</b>
Produit laitier 	 <b>Gouda BIO</b> 	 <b>Yaourt nature sucré BIO</b> 	<b>Mini pavé d'affinois</b> 	<b>Emmental</b> 
Dessert 	<b>Pêche au sirop</b>	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Compote de pommes</b> 	<b>Beignet abricot</b>

Informations

Les groupes alimentaires

Légumes et fruits

Viande, poisson œufs

Féculents

Produits laitiers

Autres (produits sucrés,...)



Approvisionnement local



Agriculture biologique



Produit d'origine française

Sous réserve de modifications éventuelles