



MAIRIE DE CABANAC & VILLAGRAINS

Portage de repas

Menus du 30 septembre au 1er novembre 2024



	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité	Du 14 au 18 octobre	qualité	Du 21 au 25 octobre	qualité	Du 28 octobre au 1 Novembre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque		Iceberg aux croutons Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées Saint Paulin Fromage blanc au coulis		L'italie Soupe Minestrone Pennes Sauce Napolitaine Crème aux griottes Et son biscuit		Centre de Loisirs Carottes râpées Hachis-parmentier Salade mêlée Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Centre de Loisirs Batavia à la mozzarella Poulet rôti aux herbes Potatoes Assortiment de fromages Fruit de saison	
MARDI	Salade mêlée aux maïs Bœuf Goulausch Coquillettes Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Edam Fruit frais de saison		La Belgique Chicons vinaigrette Moules marinière Frites Gouda Salade de fruits frais		Velouté de butternut Poisson du jour à l'aneth Brocolis au beurre lié Saint Nectaire Pâtisserie du chef		Duo de crudités Bœuf au pain d'épices Haricots-plats à l'ail Assortiment de fromages Crème dessert au praliné	
MERCREDI	Pastèque Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Velouté de courges Paupiette de veau Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Yaourt au lait entier		L'Allemagne Salade de chou au fromage Flammenkuche Salade verte Assortiment de fromages Chausson aux pommes		Soupe Alphabet Fricassée de volaille Petits-pois au jus Emmental Liégeois		Repas végétarien Velouté de lentilles Galette Bretonne au fromage Salade verte Gouda Crumble pommes-poires	
JEUDI	Coleslaw Dos de colin à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison		Chou rouge aux pommes Paleron braisé Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit frais de saison		L'Espagne Ensalada Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison		Repas végétarien Betteraves crues râpées Pâtes Sauce aux lentilles corail Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Salade-croûtons-maïs Filet de poisson pané au citron Riz pilaf Assortiment de fromages Salade de fruits frais	
VENDREDI	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Cantal Yaourt à la fraise		Potage de légumes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Coulommiers Entremets chocolat		Le Portugal Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Bleu d'Auvergne Flan Pâtissier		Céleri rémoulade aux raisins Rougail saucisse Boulgour Assortiment de fromages Fromage blanc vanillé			

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COOLIE	PISTACHE DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pâté de campagne Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque	X		X				X			X				
MARDI	Salade mêlée aux maïs Bœuf Goulasch Coquillettes Emmental Fruit frais de saison	X		X			X				X				
MERCREDI	Pastèque Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Assortiment de fromages Pâtisserie du chef	X		X			X	X							
JEUDI	Coleslaw Dos de colin à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison	X		X	X			X			X				
VENDREDI	Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Cantal Yaourt à la fraise							X			X				

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COOLIE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Soupe Minestrone Pennes Sauce Napolitaine Crème aux griottes Et son biscuit	X						X							
MARDI	Chicons vinaigrette Moules marinière Frites Gouda Salade de fruits frais		X		X			X			X				X
MERCREDI	Salade de chou au fromage Flammenkuche Salade verte Assortiment de fromages Chausson aux pommes	X						X X			X				
JEUDI	Ensalada Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison							X			X				
VENDREDI	Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Bleu d'Auvergne Flan Pâtissier				X										
								X X							

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Carottes râpées Hachis-parmentier Salade mêlée Assortiment de fromages Fruit frais de saison							X			X				
MARDI	Velouté de butternut Poisson du jour à l'aneth Brocolis au beurre lié Saint Nectaire Pâtisserie du chef	X			X			X							
MERCREDI	Soupe Alphabet Fricassée de volaille Petits-pois au jus Emmental Liégeois	X						X			X				
JEUDI	Betteraves crues râpées Pâtes Sauce aux lentilles corail Assortiment de fromages Fruit frais de saison	X						X			X				
VENDREDI	Céleri rémoulade aux raisins Rougail saucisse Boulgour Assortiment de fromages Fromage blanc vanillé	X		X							X				

