

# CUISINE CENTRALE PALAVAS

## AOUT 2025 - RAD

### LUNDI

**28/07/2025**  
 Salade de tomate  
 Steak hache de veau sauce normande  
 Petits pois/carottes.   
 Chocolat/pain  
 Fromage blanc sucre

**04/08/2025**  
 Salade de pois chiche vinaigrette  
 Omelette   
 Epinards bechamel.   
 Fromage  
 Petit suisse aromatisé

**11/08/2025**  
 Salade de tomate   
 Saute de porc yassa  
 Macaroni au beurre   
 Fromage  
 Fruit de saison

**18/08/2025**  
 Tarte au fromage.  
 Roti de dinde sauce normande  
 Courgettes sautées   
 Faiselle  
 Puree de fruit

**25/08/2025**  
 Taboule   
 Cordon bleu de dinde  
 Courgettes sautées   
 Fromage  
 Puree de fruit

### MARDI

**29/07/2025**  
 Tzatziki de concombres.  
 Paupiette de lapin sauce moutarde  
 Boulgour   
 Chocolat/pain  
 Beignet au chocolat

**05/08/2025**  
 Salade verte   
 Chili con carne.   
 Riz pilaf   
 Yaourt nature sucre  
 Puree de fruit

**12/08/2025**  
 Salade de pomme de terre à  
 l'emmental   
 Emincé de dinde au curry  
 Courgettes sautées   
 Fromage blanc / miel  
 Mousse au chocolat.

**19/08/2025**  
 Salade verte au bleu.   
 Fricadelle aux olives  
 Ble pilaf aux petits légumes   
 Mousse marron  
 Fromage

**26/08/2025**  
 Concombres vinaigrette.   
 Rougail de saucisse  
 Sémoule   
 Yaourt nature sucre   
 Fruit de saison

### MERCREDI

**30/07/2025**  
 Melon  
 Tortilla de pommes de terre  
 Courgettes sautées   
 Fromage  
 Puree de fruit

**06/08/2025**  
 Melon   
 Normandin de veau sauce forestier  
 Pomme rissolées  
 Yaourt nature sucre   
 Fruit de saison

**13/08/2025**  
 Salade de riz   
 Tajine de boeuf   
 Carottes sautées   
 Fromage  
 Yaourt aromatisé aux fruits

**20/08/2025**  
 Salade de lentilles   
 Saucisse vapeur  
 Gratin de pates.   
 Fruit de saison  
 Fromage

**27/08/2025**  
 Carottes rapées   
 Tajine de taureau   
 Riz pilaf   
 Fromage  
 Crème dessert chocolat

### JEUDI

**31/07/2025**  
 Feuilleté au fromage  
 Filet de merlu à l'oseille.  
 Haricots plats persilles.  
 Fromage  
 Chocolat/pain

**07/08/2025**  
 Salade de pates   
 Filet de colin à la provençale.  
 Brocolis sautés   
 Fromage   
 Fruit de saison

**14/08/2025**  
 Salade de pates à la grecque.   
 Filet de merlu sauce beurre blanc  
  
 Ratatouille  
 Fromage  
 Fruit de saison

**21/08/2025**  
 Salade de tomate mozzarella.   
 Filet de colin sauce nantua.   
 Petits pois au jus   
 Biscuit  
 Petit suisse sucre

**28/08/2025**  
 Salade verte   
 Tomates farcies.  
 Sémoule   
 Fruit de saison  
 Fromage blanc nature

### VENDREDI

**01/08/2025**  
 Salade de tomate  
 Daube de taureau au jus de raisin   
  
 Sémoule   
 Fromage  
 Chocolat/pain

**08/08/2025**  
 Tzatziki de concombres.   
 Boulettes de boeuf sauce tomate  
  
 Sémoule   
 Fromage  
 Tarte aux pommes

**15/08/2025**  
 Concombres vinaigrette.   
 Daube de taureau au balsamique   
  
 Boulgour   
 Fromage  
 Fruit de saison

**22/08/2025**  
 Accras de morue  
 Colombo de poulet   
  
 Riz créole   
 Fruit de saison  
 Fromage

**29/08/2025**  
 Salade de blé   
 Filet de poisson pané   
  
 Courgettes sautées   
 Fromage  
 Puree de fruit

### SAMEDI

**02/08/2025**  
 Salade cœur de palmier/maïs  
 Paupiette de veau sauce tomate  
 Macaroni au beurre  
 Biscuit  
 Fromage blanc / miel

**09/08/2025**  
 Gaspacho tomate   
 Paupiette du pêcheur sauce normande.  
 Puree parmentier.   
 Yaourt nature  
 Fruit de saison

**16/08/2025**  
 Feuilleté croisillon champignon  
 Saute de poulet forestière.   
 Chou fleur persille   
 Fromage blanc sucre  
 Fruit de saison

**23/08/2025**  
 Pâté campagne   
 Burger de veau  
 Aubergine à la tomate  
 Puree de fruit  
 Crème dessert vanille

**30/08/2025**  
 Betteraves à la feta   
 Thon aux capres  
 Salsifis sautés.  
 Fromage  
 Eclair au café

### DIMANCHE

**03/08/2025**  
 Endives  
 Andouillette à l'échalote   
 Celeri gratiné.  
 Fromage  
 Puree de fruit

**10/08/2025**  
 Salade verte au bleu.   
 Saucisse de toulouse  
 Haricots verts persilles   
 Fromage  
 Paris brest

**17/08/2025**  
 Carottes rapées   
 Tripes à la provençale.  
 Pomme boulangère   
 Fromage  
 Fruit de saison

**24/08/2025**  
 Rosette / beurre  
 Foie de veau persillé  
 Pomme skin persillées.  
 Fruit de saison  
 Fromage

**31/08/2025**  
 Salade de tomate basilic  
 Roti de boeuf cornichon.  
 Meli melo de haricots  
 Fromage  
 Fruit de saison

- Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

- Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation

- Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative.

- Les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Menu établi par les chefs cuisiniers et validé par Mme Tiffany DEROYER, diététicienne diplômée



-  Bio
-  VBF
-  VPF
-  MSC
-  Label Rouge

- Pour des raisons indépendants de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

- Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation

- Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative.

- Les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DEROYER, diététicienne diplômée

UPC Théo LUCE - MAUGUIO : FR 34.154.002 CE / CC LA GRANDE MOTTE : FR 34.344.002 CE / CC PALAVAS LES FLOTS : FR 34.192.006 CE//