

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2025-2026



CULTIVONS LES RÉUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 4C



**DU LUNDI 01 SEPTEMBRE AU VENDREDI 05 SEPTEMBRE**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		ROSETTE	FILET DE POULET PETIT POIS CAROTTE		
		YAOURT SUCRE BIO			
<b>MARDI</b>		<b>MIDI</b>	SALADE DE RIZ CROQ VEGGIE HARICOT VERT BIO		<b>OBSERVATIONS</b>
		COMPOTE			
		<b>MIDI</b>			
<b>JEUDI</b>		<b>MIDI</b>	SALADE DE TOMATE TAJINE DE DINDE BOULGOUR BIO		<b>OBSERVATIONS</b>
		TARTE ABRICOT			
		<b>MIDI</b>			
<b>VENDREDI</b>		<b>MIDI</b>	MOUSSE DE FOIE DOS DE COLIN COQUILLETTE		<b>OBSERVATIONS</b>
		FRUIT BIO			

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2025/2026



CULTIVONS LES RÉUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 4C



**DU LUNDI 08 SEPTEMBRE AU VENDREDI 12 SEPTEMBRE**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		CELERI REMOULADE		
		CORDON BLEU PUREE POMME DE TERRE		
		COMPOTE BIO		
<b>MARDI</b>		BETTERAVE FETA		
		FARÇOUS VEGGIE COQUILLETTE BIO		
		FROMAGE		
<b>JEUDI</b>		CONCOMBRE		
		SAUTE DE PORC BIO		
		BLE		
		ECLAIR CHOCOLAT		
<b>VENDREDI</b>		TABOULE		
		CŒUR DE MERLU CAROTTE A LA CREME BIO		
		FRUIT		

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2025/2026



## RESTAURANT SCOLAIRE 4C

**DU LUNDI 15 SEPTEMBRE AU VENDREDI 19 SEPTEMBRE**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		MACEDOINE		
		BOULETTE DE BŒUF BIO		
		RIZ		
		YAOURT AUX FRUITS		
<b>MARDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		PIZZA FROIDE		
		DOS DE COLIN PANE		
		HARICOT BEURRE		
		COMPOTE HVE		
<b>JEUDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		DUO CELERI CAROTTE		
		SAUCISSE AVEYRONNAISE		
		GRATIN POMME DE TERRE		
		FLAN PATISSIER		
<b>VENDREDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		SALADE DE TOMATE		
		LASAGNE VEGGIE		
		FROMAGE BIO		

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2025-2026



CULTIVONS LES RÉUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 4C

**DU LUNDI 22 SEPTEMBRE AU VENDREDI 26 SEPTEMBRE**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		CEUF DUR MAYONNAISE CROUSTI FROMAGE PENNE A LA TOMATE			
		YAOURT BIO	 		
<b>MARDI</b>		SALADE HARICOT VERT PAUPIETTE DE DINDE			
		BOULGOUR BIO AUX EPICES	 		
<b>JEUDI</b>		CAROTTE RAPEE			
		BLANQUETTE DE VEAU AVEYRONNAISE BIO	 	RIZ	
<b>VENDREDI</b>		TARTE AUX POMMES			
		SALADE DE POMME DE TERRE DOS DE COLIN PANE	 	GRATIN DE CHOUX FLEUR BIO	
		FRUIT			

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2025/2026



## RESTAURANT SCOLAIRE 4C

**DU LUNDI 29 SEPTEMBRE AU VENDREDI 03 OCTOBRE**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		SALADE DE CŒUR DE PALMIER FILET DE POULET PETIT POIS CAROTTE BIO			
		<b>COMPOTE</b>			
<b>MARDI</b>		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
		PATE DE CAMPAGNE DOS DE COLIN EPINARD BECHAMEL			
		<b>FRUIT BIO</b>			
<b>JEUDI</b>		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
		CAROTTE RAPEE BIO SAUTE DE BŒUF AUBRAC AUX OLIVES POMME DE TERRE VAPEUR			
		<b>COOKIE</b>			
<b>VENDREDI</b>		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
		ŒUF DUR MAYONNAISE MACARONI BIO BOLO VEGGIE			
		FROMAGE BLANC AUX FRUITS			

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2025/2026



## RESTAURANT SCOLAIRE 4C

**DU LUNDI 06 OCTOBRE AU VENDREDI 10 OCTOBRE**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>	 <small>MSC-C-51718</small>	ROSETTE			
		DOS DE COLIN PANE CAROTTE BIO A LA CREME 			
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>MARDI</b>		MACEDOINE			
		FILET DE POULET BLE BIO FROMAGE 			
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>		SALADE DE POMME DE TERRE			
		CORDON BLEU HARICOT VERT BIO 			
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>VENDREDI</b>		BETTERAVE MIMOSA			
		FARÇOUS VEGGIE MACARONI BIO 			
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
		FRUIT			

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2025/2026



CULTIVONS LES RÉUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 4C



**DU LUNDI 13 OCTOBRE AU VENDREDI 17 OCTOBRE**

\*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles\*

	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		CELERI REMOUALDE BOULETTE DE BŒUF BIO COQUILLETTE FROMAGE	 	
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>MARDI</b>		PATE EN CROUTE BRANDADE		
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>		SALADE VERTE SAUCISSE AVEYRONNAISE BIO HARICOT BLANC	 	
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>VENDREDI</b>		SALADE DE CHOUX FLEUR BOULETTE DE TOMATE RIZ / RATATOUILLE	  	
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>

Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité.