

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2026











CULTIVONS LES RÉUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 4C



**DU LUNDI 08 JUIN AU VENDREDI 12 JUIN**

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

		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		BETTERAVE		
		FILET DE POULET		
		BLE A LA TOMATE		
		<b>FRUIT BIO</b>		
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>MARDI</b>		PIZZA FROIDE		
		FILET DE COLIN PANE		
		GRATIN DE COURGETTE		
		<b>YAOURT FERMIER BIO</b>		
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>		PATE DE CAMPAGNE *		
		SAUTE DE PORC BIO		
		POMME DE TERRE VAPEUR		
		FOUACE		
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>VENDREDI</b>		SALADE DE COQUILLETTE		
		PANE MOZZA TOMATE		
		HARICOT VERT BIO		
		COMPOTE		

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 2026










**CULTIVONS LES RÉUSSITES**

## RESTAURANT SCOLAIRE 4C



**DU LUNDI 15 JUIN AU VENDREDI 19 JUIN**

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

	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>	ROSETTE			
	 CŒUR DE MERLU GRATIN DE POMME DE TERRE FROMAGE			
<b>MARDI</b>	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
	 TABOULE CORDON BLEU GRATIN DE CHOUX FLEUR			
<b>JEUDI</b>	<b>FRUIT BIO</b>			
	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
	 DUO CELERI CAROTTE SAUCISSE BIO AVEYRONNAISE LENTILLES BIO DU TARN ECLAIR CHOCOLAT			
<b>VENDREDI</b>	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
	 MELON VERT COQUILLETTE BOLO VEGGIE LAITAGE BIO VANILLE			

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 2026














CULTIVONS LES RÉUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 4C

DU LUNDI 22 JUIN AU VENDREDI 26 JUIN

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

		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		MACEDOINE RAVIOLIS AU BŒUF		
		YAOURT BIO VANILLE	 	
<b>MARDI</b>	 	CONCOMBRE FARÇOUS VEGGIE PUREE DE POMME DE TERRE FROMAGE		
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>		SALADE DE TOMATE BIO SAUTE DE POULET BASQUAISE RIZ AU SAFRAN	 	
		GATEAU MAISON		
<b>VENDREDI</b>		PIZZA FROIDE DOS DE COLIN PANE BROCOLIS		
		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 2026















CULTIVONS LES RÉUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 4C

DU LUNDI 29 JUIN AU VENDREDI 03 JUILLET

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

		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>LUNDI</b>		ŒUF DUR	BOULETTE TOMATE BASILIC		
		RIZ	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	 	
<b>MARDI</b>		<b>MIDI</b>	TABOULE		<b>OBSERVATIONS</b>
		DOS DE COLIN PANE	CAROTTE BIO	 	
<b>JEUDI</b>		<b>MIDI</b>	MELON		<b>OBSERVATIONS</b>
		TAJINE DE DINDE	BOULGOUR BIO	 	
<b>VENDREDI</b>		<b>MIDI</b>	GATEAU MAISON		<b>OBSERVATIONS</b>
		CAROTTE RAPEE	PENNE BIO	 	
		BOLOGNAISE	FROMAGE		

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