

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2025-2026



**CULTIVONS LES RÉUSSITES**

## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



**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 FROMAGE YAOURT SUCRE BIO 			
<b>MARDI</b>		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
		SALADE DE RIZ CROQ VEGGIE HARICOT VERT BIO 			
<b>JEUDI</b>		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
		SALADE DE TOMATE TAJINE DE DINDE BOULGOUR BIO 			
<b>VENDREDI</b>		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
		MOUSSE DE FOIE DOS DE COLIN COQUILLETTE FROMAGE 			

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 5C

**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		
		FROMAGE		
		COMPOTE BIO		
<b>MARDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		BETTERAVE FETA		
		FARÇOUS VEGGIE		
		COQUILLETTE BIO		
		FROMAGE		
		CREME DESSERT VANILLE		
<b>JEUDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		CONCOMBRE		
		SAUTE DE PORC BIO		
		BLE		
		FROMAGE		
		ECLAIR CHOCOLAT		
<b>VENDREDI</b>		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
		TABOULE		
		CŒUR DE MERLU		
		CAROTTE A LA CREME BIO		
		FROMAGE		
		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 REUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



**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		
		FROMAGE		
		YAOURT AUX FRUITS		
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>MARDI</b>		PIZZA FROIDE		
		DOS DE COLIN PANE		
		HARICOT BEURRE		
		FROMAGE		
		COMPOTE HVE		
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>		DUO CELERI CAROTTE		
		SAUCISSE AVEYRONNAISE		
		GRATIN POMME DE TERRE		
		FROMAGE		
		FLAN PATISSIER		
		<b>MIDI</b>		<b>OBSERVATIONS</b>
<b>VENDREDI</b>		SALADE DE TOMATE		
		LASAGNE VEGGIE		
		FROMAGE		
		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 5C



**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 FROMAGE YAOURT BIO	 		
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>MARDI</b>		SALADE HARICOT VERT PAUPIETTE DE DINDE BOULGOUR BIO AUX EPICES FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	 		
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>		CAROTTE RAPEE BLANQUETTE DE VEAU AVEYRONNAISE BIO RIZ FROMAGE TARTE AUX POMMES	 		
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>VENDREDI</b>		SALADE DE POMME DE TERRE DOS DE COLIN PANE GRATIN DE CHOUX FLEUR BIO FROMAGE FRUIT	 		
		<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.

# CUISINE CENTRALE des SEGALIS MFR de NAUCELLE 2025/2026



## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



**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 FROMAGE COMPOTE		
	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>MARDI</b>		PATE DE CAMPAGNE DOS DE COLIN EPINARD BECHAMEL FROMAGE FRUIT BIO		
	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>		CAROTTE RAPEE BIO SAUTE DE BŒUF AUBRAC AUX OLIVES POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE COOKIE		
	<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>VENDREDI</b>		ŒUF DUR MAYONNAISE MACARONI BIO BOLO VEGGIE FROMAGE 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



CULTIVONS LES REUSSITES

## RESTAURANT SCOLAIRE 5C



**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 FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	 		
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>MARDI</b>		MACEDOINE FILET DE POULET BLE BIO FROMAGE COMPOTE	 		
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>JEUDI</b>		SALADE DE POMME DE TERRE CORDON BLEU HARICOT VERT BIO FROMAGE GATEAU MAISON	 		
		<b>MIDI</b>			<b>OBSERVATIONS</b>
<b>VENDREDI</b>	 	BETTERAVE MIMOSA FARÇOUS VEGGIE MACARONI BIO FROMAGE 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 5C



DU LUNDI 13 OCTOBRE AU VENDREDI 17 OCTOBRE

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

	MIDI			OBSERVATIONS
LUNDI		CELERI REMOUALDE BOULETTE DE BŒUF BIO COQUILLETTE FROMAGE LAITAGE		
MARDI		PATE EN CROUTE BRANDADE FROMAGE COMPOTE		
JEUDI		SALADE VERTE SAUCISSE AVEYRONNAISE BIO HARICOT BLANC FROMAGE GATEAU MAISON		
VENDREDI		SALDE DE CHOUX FLEUR BOULETTE DE TOMATE RIZ / RATATOUILLE FROMAGE LAITAGE BIO		

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