

## Midi - Cuisine centrale de Cambes Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Carottes râpées au citron		Crudités en rémoulade de légumineuses	Pâté de campagne
Tajine d'agneau aux fruits secs	Filet meunière	Tagliatelles	Escalope de dinde BBC , Sauce crème
Purée de pommes de terre	Petits pois à la française	Sauce crème et ciboulette , Petits légumes , Et fromage râpé	Haricots verts persillés
	Tomme blanche		
Pomme	Fruit de saison	Pêches au sirop	Semoule au lait



## Midi - Cuisine centrale de Cambes Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Salade verte	Betteraves rouges BIO	Céleri râpé , Pomme	Salade de pépinettes BIO
Brandade de colin MSC	Lasagnes aux légumes	Sauté de veau	Jambon braisé
		Poêlée de carottes	Chou fleur persillé
Edam	Petits Suisses nature		
Pomme		Riz au lait	Fruit de saison



## Midi - Cuisine centrale de Cambes Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Carottes râpées	Radis croque sel , Beurre	Potage de légumes	
Goulasch de bœuf	Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Colombo de colin MSC , Crevettes rose	Couscous
Pâtes farfalle		🚳 Riz Créole , Petits légumes	Semoule BIO
			Brie
Yaourt BIO à la vanille	Crème dessert chocolat du chef	Fruit de saison	Fruit de saison



## Midi - Cuisine centrale de Cambes Menu du Lundi 21 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
Haricots verts en salade	Salade de pommes de terre		Salade verte
Rôti de boeuf	Filet de colin MSC	Saucisse de Toulouse	Tarte au chèvre et aux épinards
Spaghettis	Carottes persillées	<b>Entilles BIO</b>	
		Vache qui rit	
Fromage blanc au coulis de framboises	Yaourt sucré	Fruit de saison	Eclair au chocolat