

# Midi - Cuisine centrale de Cambes

## Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs	Radis rémoulade	Salade verte BIO aux œufs durs	Tarte aux légumes
Filet de colin MSC , Sauce provençale	Nuggets à la volaille , ketchup dose	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Rôti de veau
Blé aux oignons	Variation de céleri	Riz basmati	Petits pois et carottes
Saint Nectaire AOP		Crème dessert vanille	Yaourt aux fruits
	Salade de fruits frais		

# Midi - Cuisine centrale de Cambes

## Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Salade de riz et maïs , Poivrons , Emmental en dés	Salade composée , Croûtons , Et fêta		Taboulé libanais
Fish and chips de <b>colin MSC</b>	<b>Spaghettis BIO</b> bolognaise	Sauté de porc à la moutarde	Omelette aux fines herbes
Printanière de légumes		Poêlée Parisienne	Carottes sautées à l'ail , Sauce crème
		Kiri	
Fruits de saison	<b>Yaourt aromatisé LOCAL</b>	Fruits de saison	Mousse chocolat