

Menu Ecole



Semaine du 03 au 07 septembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves vinaigrette	Boulettes d'agneau sauce tajine	Semoule bio	Mimolette	Fruit de saison
MARDI	Crêpe au fromage	Emincé de volaille sauce coco	Cœur de blé bio	Carré fondu	Flan vanille
JEUDI	Melon	Wings de poulet et ketchup	Pommes röstis	Yaourt nature sucré local	Brownie
VENREDI	Salade de tomates	Colin sauce crème	Purée de légumes	Camembert local	Fruit de saison

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Céleri rémoulade	Saucisse de Francfort*	Ratatouille et pommes de terre	Petit moulé	Fruit de saison
MARDI	Salade de perles de pâtes	Aiguillettes de volaille sauce aigre douce	Haricots beurre	Saint Paulin	Rocher coco
JEUDI	Pâté de campagne et cornichons*	Paupiette de veau locale à l'ancienne	Blé doré bio aux petits légumes	Brie	Cocktail de fruits au sirop
VENREDI	Œuf dur mayonnaise	Poisson pané	Tomates provençales	Buche de chèvre	Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu Ecole



Semaine du 17 au 21 septembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pâtes au surimi	Normandin de veau local sauce aux champignons	Courgettes et pommes de terre	Gouda	Liégeois au chocolat
MARDI	Salade Grecque	Beignet de poisson sauce tartare	Pommes sautées	Yaourt nature sucré bio	Fruit de saison
JEUDI	Panaché de crudités locales	Haut de cuisse de poulet	Poêlée méridionale	Carré de ligueil	Gâteau au yaourt local
VENREDI	Tomate mozzarella	Colin sauce nantua	Boulghour bio	Tomme blanche	Fruit de saison

Semaine du 24 au 28 septembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade coleslaw	Escalope de volaille à la crème	Pommes vapeur	Petit Cotentin local	Fruit de saison
MARDI	Melon	Boulettes de porc locales sauce curry*	Semoule bio	Brie	Crème dessert caramel
JEUDI	Pamplemousse et sucre	Sauté de volaille sauce saveur d'automne	Haricots beurre	Vache qui rit	Fruit de saison
VENREDI	Salami et cornichons*	Poisson pané et citron	Purée de légumes	Emmental bio	Eclair au chocolat

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu Ecole



Semaine du 01 au 05 octobre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade verte aux croutons	Poisson meunière au citron	Pâtes bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison local
MARDI	Salade verte au maïs	Colombo de volaille	Riz	Camembert local	Compote de fruits bio
JEUDI	Concombre	Wings de poulet	Potatoes	Tomme bio	Gélatifié au chocolat
VENDREDI	Salade Texane	Tortilla	Salade verte	Coulommiers	Fruit de saison

Semaine du 08 au 12 octobre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves à l'échalotte	Colin sauce aurore	Cœur de blé bio	Yaourt nature sucré local	Fruit de saison
MARDI	Crêpe aux champignons	Aiguillettes de poulet sauce romarin	Chou-fleur bio	Carré fondu	Salade de fruits exotiques
JEUDI	Carottes râpées locales à la menthe	Bœuf bourguignon local (COF)	Pommes de terre locales	Petit Cotentin local	Crêpe au sucre locale
VENDREDI	Potage de légumes locaux	Pâtes à la bolognaise	(plat complet)	Buche de chèvre	Gaufre liégeoise

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu Ecole



Semaine du 15 au 19 octobre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade verte mimosa	Poisson mariné	Riz bio	Saint Paulin	Liégeois à la vanille
MARDI	Tomate mozzarella	Kefta d'agneau locale à l'indienne	Semoule bio	Carré de Ligueil	Fruit de saison
JEUDI	Salade vitaminée	Gratin façon tartiflette*	Salade verte	Petit suisse aromatisé	Compote de fruits bio
VENDREDI	Radis et beurre	Gratin de raviolis (COF)	Salade verte	Mimolette	Fruit de saison local

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local

