

Menu



Semaine du 05 au 09 novembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pommes de terre	Escalope viennoise	Haricots verts bio	Gouda	Yaourt aromatisé
MARDI	Œufs durs mayonnaise	Boulette de porc locales à la dijonnaise*	Jardinière de légumes	Yaourt nature sucré local	Fruit frais
JEUDI	Crêpe au fromage	Dos de colin sauce citron	Epinards et pommes de terre béchamel	Carré frais bio	Fruit frais
VENDREDI	Salade Marco Polo	Nuggets de poisson	Carottes locales à la crème	Tomme	Compote de fruits bio

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé à la tomate	Escalope de dinde à la crème	Poêlée de légumes bio	Carré fondu	Fruit frais
MARDI	Salade piémontaise	Kefta d'agneau locale	Haricots beurre	Emmental bio	Crème dessert vanille
JEUDI	Céleri rémoulade	Bœuf bourguignon local	Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)	Crème anglaise	Gâteau au chocolat maison
VENDREDI	Betteraves	Filet de lieu sauce aurore	Riz safrané bio	Brie	Fruit frais

* 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



Semaine du 19 au 23 novembre 2018

CUISSINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise	Haché de bœuf local sauce forestière	Lentilles bio au jus	Buchette chèvre	Fruit frais
MARDI	Soupe de Cendrillon	Les boulettes de la Belle et le Clochard	Les légumes de Ratatouille	Fromage de la Reine des neiges	Pop Corn
JEUDI	Salade de pdt et maïs	Hoki sauce nantua	Fondue de poireaux	Petit-suisse sucré	Mousse au chocolat
VENDREDI	Feuilleté au fromage	Nuggets de poisson	Petits pois bio	Emmental	Compote de pomme bio

Semaine du 26 au 30 novembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Potage de légumes locaux	Rôti de bœuf sauce ketchup	Carottes locales persillées	Chantaillou	Fruit frais
MARDI	Surimi mayonnaise	Saucisse de Strasbourg*	Brocolis bio persillés	Vache qui rit	Semoule au lait maison
JEUDI	Salade verte au fromage	Filet de lieu sauce aurore	Semoule bio	(Fromage en entrée)	Compote pomme banane
VENDREDI	Salade de pâtes vinaigrette	Rôti de dinde sauce tomate	Brocolis persillés	Yaourt aromatisé	Fruit frais 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

Semaine du 03 au 07 décembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de haricots verts	Grignottines de porc sauce brune*	Boullgour bio	Bûchette de chèvre	Compote pomme poire bio
MARDI	Macédoine mayonnaise	Emincé de volaille au jus	Haricots verts bio	Petit moulé nature local	Yaourt aromatisé
JEUDI	Potage de légumes locaux	Cordon bleu	Ratatouille	Petit-suisse nature sucré	Rocher à la noix de coco
VENDREDI	Betteraves vinaigrette	Hoki sauce dieppoise	Pommes de terre quartier	Mimolette	Fruit frais

Semaine du 10 au 14 décembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe aux champignons	Filet de poulet à la crème	Brocolis persillés bio	Yaourt nature sucré local	Fruit frais
MARDI	Salade de perles marines	Boulettes de bœuf locales au jus	Carottes locales à la crème	Vache qui rit	Flan nappé caramel
JEUDI	Œuf dur sauce cocktail	Dos de colin à la crème	Blé doré bio	Petit moulé	Compote pomme fraise
VENDREDI	Céleri rémoulade	Brandade de poisson	(plat complet)	Edam bio	Fruit frais

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

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

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu

Semaine du 17 au 21 décembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade verte	Tortilla maison	(plat complet)	Emmental	Fruit frais
MARDI	Taboulé à la tomate	Paupiette de veau locale aux épices	Brocolis béchamel	Carré fondu	Yaourt aux fruits
JEUDI	Radis roses locaux	Boulettes de bœuf locales à la hongroise	Haricots verts persillés	Camembert local	Fruit frais bio
VENDREDI	Médaille de surimi sauce cocktail	Emincé de volaille sauce crémeuse aux cèpes	Pommes sautées	P'tit Louis	Bûche au chocolat maison

* 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

