

Menu Ecole

Semaine du 07 au 11 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou blanc bio vinaigrette	Boulettes de bœuf bio sauce provençale	Petits pois bio	Petit Moulé bio	Liégeois vanille
MARDI	Betteraves bio	Lasagnes bolognaise	(plat complet)	Gouda bio	Fruit frais
JEUDI	Taboulé bio	Chipolatas locales au jus*	Blé doré bio	Petit-suisse nature sucré	Galette des rois locale
VENDREDI	Macédoine bio mayonnaise	Filet de lieu sauce aurore	Frites	Emmental bio	Compote de pommes bio

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Potage de légumes bio	Emincé de volaille bio au jus	Epinards et pommes de terre béchamel	Carré fondu bio	Crème dessert caramel
MARDI	Concombre bulgare	Cervelas obernois*	Cœur de blé bio	(fromage en plat)	Fruit de saison bio
JEUDI	Feuilleté au fromage	Steak haché bio au jus	Brocolis bio à la crème	Brie	Compote pomme banane
VENDREDI	Salade Marco Polo	Tortilla maison	(plat complet)	Camembert bio	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 Ecole

Semaine du 21 au 25 janvier 2019

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Jambon sauce méridionale*	Pommes rôstis	Montcadi	Compote de pommes bio
MARDI	Taboulé oriental bio aux épices	Paupiette de veau locale sauce brune	Petits pois bio	Bûchette de chèvre	Crème dessert vanille
JEUDI	Médailillon de surimi mayonnaise	Brandade de poisson	(plat complet)	Yaourt bio	Fruit frais bio
VENREDI	Pamplemousse et sucre	Filet de poulet bio sauce paprika	Haricots verts persillés bio	Petit Moulé bio	Liégeois à la vanille

Semaine du 28 au 01 février 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe aux champignons	Cordon bleu	Purée de carottes bio	Petit-suisse nature sucré	Fruit frais bio
MARDI	Céleri rémoulade bio	Filet de poisson sauce aurore	Semoule bio	Vache qui rit bio	Flan vanille nappé caramel
JEUDI	Betteraves bio	Poêlée de riz bio à la Pondichéry	(plat complet)	Mimolette	Compote de fruits bio
VENREDI	Carottes râpées bio	Gratin de pommes de terre au lardons*	(plat complet)	(Fromage en plat)	Crêpe au sucre locale

* 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



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou-fleur bio vinaigrette	Sauté de boeuf bio sauce forestière	Pommes noisettes	Yaourt nature sucré bio	Fruit frais bio
MARDI	Salade de blé Arlequin bio	Haché de veau local à l'ancienne	Haricots verts persillés bio	Edam bio	Liégeois vanille
JEUDI	Œuf dur bio sauce cocktail	Haut de cuisse de poulet	Blé doré bio	Carré fondu bio	Gâteau au chocolat maison
VENDREDI	Céleri vinaigrette au fromage blanc bio	Gratin de pâtes bio à la dinde	(plat complet)	(Fromage râpé en plat)	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

