

Menu

api

Semaine du 22 au 26 avril 2019

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	Pamplemousse	Viennoise de dinde et ketchup	Petits pois BIO	fromage BIO	Compote de fruits bio
JEUDI	Betteraves bio vinaigrette	boulettes BIO	Tortis bio	Mimolette	Donut
VENDREDI	Radis roses	Brandade de poisson	(plat complet)	émmental BIO	Fruit frais

Semaine du 29 au 03 mai 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Feuilleté au fromage	poulet BIO	haricots beurre BIO	Yaourt aromatisé	Fruit frais bio
MARDI	salade de riz BIO à la niçoise	Jambon braisé*	Brunoise de légumes	Edam bio	Beignet aux abricots
JEUDI	taboulé BIO	Colin meunière	carottes BIO au curcuma	Bûche au chèvre	flan nappé caramel
VENDREDI	tomates vinaigrette BIO	sauté de bœuf au romarin BIO (VBF)	Macaroni bio	petit moulé BIO	Cocktail de fruits

* 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 06 au 10 mai 2019

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées à l'orange BIO	filet de poulet BIO façon tajine	Semoule bio	Mimolette	Fromage blanc local aux fruits
MARDI	tomate croq BIO	hachis parmentier BIO	salade verte	Carré de ligueil	fruit frais BIO
JEUDI	Salade composée	Saucisse de Toulouse braisée locale*	Petits pois bio aux oignons	Crème anglaise	Gâteau local aux agrumes
VENDREDI	Salade de pommes de terre	Emincé de volaille bio sauce barbecue	Brocolis bio béchamel	fromage BIO	fruit frais BIO

Semaine du 13 au 17 mai 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	macédoine mayonnaise BIO	œufs durs à la crème BIO	Pommes de terre à la béchamel	Petit suisse aromatisé local	fruit frais BIO
MARDI	Radis roses croq'en sel	Colin meunière	carottes vichy BIO	Montcadi	Donuts
JEUDI	concombre à la ciboulette BIO	pâtes façon carbonara BIO	(plat complet)	émmental râpé BIO	Compote de fruits bio
VENDREDI	Salami*	poelée de volaille et riz aux haricots verts BIO	(plat complet)	Brie	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



Semaine du 20 au 24 mai 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Céleri local vinaigrette au fromage blanc	Jambon de dinde	Penne bio	Tomme blanche	Compote de fruits bio
MARDI	Radis roses croq en sel	Boulettes de bœuf bio sauce ketchup	frites	Emmental bio	Gaufre liégeoise
JEUDI	Melon	émincé de volaille sauce tomate BIO	Epinards et pommes de terre béchamel	vache qui rit BIO	fruit frais BIO
VENDREDI	betteraves vinaigrette à la framboise BIO	Dos de colin sauce crème	Riz bio façon paëlla	Yaourt sucré bio	fruit frais BIO

Semaine du 27 au 31 mai 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées BIO	parmentier de bœuf BIO	(plat complet)	Saint Paulin	Petits suisse aromatisés locaux
MARDI	concombre vinaigrette à l'aneth BIO	Merguez locale	semoule BIO et légumes couscous	yaourt sucré BIO	fruit frais BIO
JEUDI					
VENDREDI	Salade de pâtes, vinaigrette aux dés de tomates	Filet de poulet sauce au curry	carottes BIO persillées	Tomme grise	fruit frais BIO

* 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

api

Semaine du 03 au 07 juin 2019

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade Marco polo	bouchées de poulet au thym BIO	Blé doré bio	Yaourt sucré bio	fruit frais BIO
MARDI	carottes râpées à l'orange BIO	Jambon braisé*	frites	petit moulé ail et fines herbes BIO	Compote de fruits bio
JEUDI	Melon	Grignottines de porc au jus*	Pommes de terre sautées	Chantailou	Crème dessert
VENDREDI	Salade verte aux croutons	Poisson pané	courgettes BIO et pdt béchamel	Crème anglaise	Génoise au chocolat

Semaine du 10 au 14 juin 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	betteraves rouges BIO	Cordon bleu	petits pois au jus BIO	petit moulé BIO	Flan vanille
JEUDI	Mmacédoine mayonnaise BIO	Hoki sauce citronnée	Riz créole bio	Edam bio	Fruit frais
VENDREDI	Crêpe au fromage	Omelette bio nature	Haricots verts bio ail et persil	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 17 au 21 juin 2019

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé	Emincé de poulet bio sauce aigre-doux	carottes persillées BIO	Bûche au chèvre	fruit frais BIO
MARDI	tomate croq BIO	hachis parmentier BIO	(plat complet)	Edam bio	Mousse chocolat
JEUDI	Crêpe aux champignons	Rôti de porc sauce aux pommes*	Chou-fleur bio béchamel	petit moulé BIO	Crêpe au sucre locale
VENDREDI	Melon	Gratin de la mer aux penne	(plat complet)	Yaourt aromatisé local	Fruit frais bio

* 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



Semaine du 24 au 28 juin 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	tomate croq BIO	Sauccises-lentilles locales*	(plat complet)	Carré de Ligueil	Flan à la vanille
MARDI	Salade de riz vinaigrette à la tomate	sauté de volaille au jus BIO	Courgettes et pommes de terre béchamel	carré fondu BIO	Fruit frais bio
JEUDI	œuf dur mayonnaise BIO	Lasagnes au saumon	salade verte	Mimolette	Compote de fruits bio
VENDREDI	Melon	boulettes de bœuf sauce ketchup BIO	frites	Petit moulé local	Moelleux au citron confit

Semaine du 01 au 05 juillet 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	pastèque	Brandade de poisson	(plat complet)	camembert BIO	Compote de fruits bio
MARDI	tomate croq BIO	Chipolatas locales au jus	Pommes noisettes	yaourt sucré BIO	Fruit frais
JEUDI	Tarte au fromage	Marmite de poisson	Petits pois carottes	petit suisse aromatisé local	Fruit frais
VENDREDI	Pique-nique (eau, sandwich club au thon, chips, yaourt à boire, gaufrette)				

* 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



