

Menu

Semaine du 31 au 04 septembre 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	Melon	émincé de poulet bio sauce tomate	Coquillettes bio	Pyrénées	Eclair au chocolat
JEUDI	Tomates vinaigrette bio	Lentilles bio à l'indienne	Rif pilaf bio	Maasdam bio	Flan gélifié à la vanille
VENDREDI	Salade piémontaise	Plein filet de poisson meunière	Epinards et pdt à la vache qui rit	Vache picon	Raisin

Semaine du 07 au 11 septembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange	Raviolis de bœuf	(plat complet)	Yaourt aromatisé	Banane bio
MARDI	Macédoine de légumes mayonnaise bio	Quenelles natures sauce provençale	Coquillettes bio et sa julienne de légumes	Camembert bio	Crème dessert chocolat
JEUDI	Pastèque	Marmite de poisson sauce dieppoise	Riz pilaf bio	Chantailou	Compote de pommes bio
VENDREDI	Haricots verts bio vinaigrette	Sauté de porc aux 4 épices *bio	Légumes tajine	Edam bio	Tarte aux pommes

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Menu

api

Semaine du 14 au 18 septembre 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Bolognaise au bœuf bio	Macaronis bio	Edam bio	Pêche bio
MARDI	Concombre en tartare bio	Mignon de poulet sauce champignons	Haricots verts bio en persillade	Brassé aux fruits	Ananas au sirop
JEUDI	Melon	Croque-monsieur au fromage	(plat complet)	Fromage blanc nature sucré local	Compote de fruits rouges
VENDREDI	Carottes râpées bio au sésame	Rôti de porc sauce à l'ancienne *	Duo de courgettes bio et de pommes de terre	Carré ligueil	Cake aux pépites de chocolat

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé bio	Rôti de dinde sauce dijonnaise	Petits pois bio	Brie bio	Raisin
MARDI	velouté de potiron !	Timbale milanaise (jambon-champignons) !	Coquillettes bio	Emmental bio	Fromage blanc bio et crème de marrons !
JEUDI	Tomates vinaigrette bio	Filet de merlu sauce waterzoï	Purée de pommes de terre	Chantailou	Salade de fruits au sirop
VENDREDI	Beignets de choufleur sauce tartare	Flan de carottes bio à l'emmental	(plat complet)	Petit suisse aromatisé local	Banane 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 28 au 02 octobre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Sauté de porc à l'ancienne * bio	Lentilles bio aux oignons	Brassé aux fruits	Ananas au sirop
MARDI	Courgettes râpées bio aux pommes	Fricassée de dinde forestière bio	Purée de potiron	fromage fondu bio	Banane bio
JEUDI	Salade verte vinaigrette	Lasagnes de légumes maison	(plat complet)	dés de mimolette (à mettre avec la salade)	Fromage blanc bio aux fruits
VENDREDI	Gaspacho de tomates bio	Paëlla de poisson	Riz safrané bio	Camembert bio	Mousse au chocolat

Semaine du 05 au 09 octobre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tarte au fromage	Omelette nature bio	Courgettes bio sautées à la provençale	Chantailou	Compote de pommes bio
MARDI	Salade de tomates à l'échalote bio	Sauté de poulets auce chasseur	Coquillettes bio	Emmental râpé bio	Pomme bio
JEUDI	Betteraves aux noix bio	Beignets de calamars sauce tartare	Riz créole bio	Pyrénées	Abricots au sirop
VENDREDI	Potage de légumes bio	Rôti de porc sauce à l'ancienne *	Petits pois bio	chèvre bio	Gâteau à l'ananas

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade coleslaw locale	émincé de poulet à l'orientale bio	Semoule couscous bio	Yaourt sucré bio	Fruit de saison bio
MARDI	Lentilles bio vinaigrette	Plein filet de poisson meunière	Purée de potiron	Mimolette	Flan gélifié au chocolat
JEUDI	Tomate bio et sa vinaigrette aux dés de poivrons	Parmentier maison aux deux haricots	(plat complet)	fromage fondu bio	Cake aux pépites de chocolat
VENDREDI	Velouté de légumes bio	Vol au vent de poulet !	Riz bio !	Tomme blanche !	Poire 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local

