

Semaine du 02 au 06 novembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Haricots verts bio vinaigrette à l'échalotte	Saucisse fumée locale *	Lentilles bio	gouda bio	Crème vanille
MARDI	Pâté en croûte et cornichon *	Poisson blanc meunière	Coquillettes bio	yaourt nature bio	Clémentines bio
JEUDI	Potage poireaux local PdT	Boull'boeuf Bio à la sauce tomate	Semoule bio	Suisse fruité local	Poire bio
VENDREDI	Salade iceberg vinaigrette aux dés d'emmental	Œufs durs florentine	(plat complet)	Crème anglaise	Brownies du Chef

Semaine du 09 au 13 novembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées bio vinaigrette au citron	Paupiette de veau au jus	Riz bio	Yaourt aromatisé bio	Ananas au sirop
MARDI	Potage potiron et poire	Haut de cuisse de poulet rôti	Haricots verts persillés bio	Edam bio	Eclair au chocolat
JEUDI	Laitue, vinaigrette à l'huile d'olives	Galette soja à la provençale bio	Mélange de pommes de terre et épinards	Camembert bio	Liégeois au chocolat
VENDREDI	Macédoine de légumes bio	Lasagnes bolognaise	(plat complet)	carré fondu bio	Kiwi 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



Semaine du 16 au 20 novembre 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou rouge râpé bio vinaigrette à l'ail	Lardons de porc façon carbonara *	Coquillettes bio	Suisse fruité local	Orange bio
MARDI	Potage bio façon cultivateur	Risotto bio aux deux lentilles	(Plat complet)	Maasdam bio	Crème vanille
JEUDI	Céleri râpé bio rémoulade	Bolognaise de bœuf aux épices italiennes bio	Tortis au beurre bio	Vache qui rit bio	Compote pomme bio
VENDREDI	Pâté de campagne * et cornichon	Sauté de bœuf façon bourguignon bio	Duo de carottes bio et navets	Crème anglaise	Gâteau du chef à la vanille

Semaine du 23 au 27 novembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Potage carottes bio	Saucisse de campagne locale	Potatoes	Camembert bio	Pomme bio
MARDI	Céleri râpé bio rémoulade	Emincé de dinde sauce à la crème bio	Jardinière de légumes	Fromage blanc bio	Banane bio
JEUDI	Salade iceberg vinaigrette	Gratin de coquillettes bio, petits pois, béchamel	(Plat complet)	Vache qui rit bio	Compote pomme bio
VENDREDI	chou rouge bio aux pommes vinaigrette	Rôti de porc à la moutarde *	Purée de Pdt et panais	St paulin	Gâteau maison aux pépites de 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Menu

api

Semaine du 30 au 04 décembre 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe aux champignons	Coquillettes bio aux allumettes de dinde et reblochon	Salade verte vinaigrette	Yaourt nature local et coulis de fruits rouges	Madeleine bio
MARDI	Saucisson sec * et beurre	Filet de colin lieu sauce aigre douce	Semoule bio	Edam bio	Clémentines bio
JEUDI	Champignons sauce au fromage blanc	Sauté de bœuf bio au jus	Brocolis persillés bio	Mimolette	Compote pomme bio
VENDREDI	Tarte au fromage	Penne aux pois chiches bio et curcuma	(Plat complet)	Yaourt aromatisé	Kiwi bio

Semaine du 07 au 11 décembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées bio vinaigrette au citron	sauté de porc à la moutarde*	semoule bio	yaourt nature bio	pomme bio
MARDI	crêpe au fromage	émincé de poulet bio sauce au lait de coco	pommes de terre vapeur	maasdam bio	ananas au sirop
JEUDI	crudités	gratin de lentilles bio et patate douce	(plat complet)	chantailou	banane bio
VENDREDI	potage de potiron et pdt	filet de merlu blanc sauce citron	petits pois bio	buchette de lait mélange	crème dessert caramel

* 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

Semaine du 14 au 18 décembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	crêpe champignons	parmentier au soja bio	salade verte	vache qui rit bio	compote pommes ananas
MARDI	potage de légumes verts locaux	rôti de dinde sauce au curry	riz bio	emmental bio	orange bio
JEUDI	mousson de canard et cornichon	volaille farcie sauce aux marrons et duxelle de champignons	pom'forestine	fromage	bûche au chocolat
VENDREDI	œuf dur mayonnaise	raviolis de bœuf	(plat complet)	chantailou	crème dessert vanille

