

## Semaine du 08 au 12 mars 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tarte au fromage	Aiguillettes de poulet sauce romarin	Petits pois bio	Camembert bio	Clémentines
MARDI	Céleri bio sauce rémoulade	Jambon blanc label rouge *	Purée de pommes de terre	Petit moulé local ail et fines herbes	Banane bio
JEUDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Poisson pané	Riz bio sauce tomate	Emmental râpé bio	Ananas au sirop
VENDREDI	Potage de légumes verts bio	Omelette nature bio	Haricots verts à l'échalote bio	Carré ligueuil	Crêpe au sucre locale

## Semaine du 15 au 19 mars 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Cordon bleu de dinde	Lentilles bio	Mimolette	Pomme bio
MARDI	Potage de légumes bio	Gratin de pommes de terre façon tartiflette	(plat complet)	Yaourt sucré bio	Orange bio
JEUDI	Salade verte au cheddar rouge râpé !	Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais) !	(plat complet) !	Crème anglaise !	Apple crumble cake !
VENDREDI	macédoine de légumes bio	Waterzoï de poisson	Pommes de terre et épinards	Vache qui rit bio	Velouté aux 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 22 au 26 mars 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Batavia aux croutons	Sauté de porc sauce au caramel* bio	Petits pois bio	Carré ligueuil	Crème dessert au chocolat
MARDI	Pâté de foie et cornichon *	Filet de colin sauce à l'aneth	Semoule bio	yaourt sucré bio	Poire bio
JEUDI	Potage Dubarry bio	Allumettes de dinde façon carbonnara	coquillettes bio	Gouda	Orange bio
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Jambalaya de légumes et riz bio	(plat complet)	Petit moulé nature local	Gâteau au miel et noisettes

## Semaine du 29 au 02 avril 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio	Mignon de poulet	Purée de pois cassés	fromage blanc bio	Ananas au sirop
MARDI	Tomates vinaigrette bio	Chili sin carné au riz bio	(plat complet)	Buchette de lait mélange	Banane bio
JEUDI	Concombres ciboulette bio	Aiguillettes de poulet sauce normande bio	Coquillettes bio	Petit moulé local	Dessert de Pâques
VENDREDI	Salade de Pommes de terre, maïs et olives	Beignets de calamars	Epinards béchamel bio	Edam bio	Kiwi 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 05 au 09 avril 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	FERIE				
MARDI	Haricots beurre vinaigrette	Gratin de coquillettes bio, petits pois, béchamel fromagère	(plat complet)	Vache qui rit bio	Crème dessert vanille
JEUDI	Tomates et olives vinaigrette bio	Chunk de colin sauce aux 4 épices	Riz bio	Gouda	Compote pomme bio
VENDREDI	Saucisson ail et cornichon *	Boulettes de bœuf bio	Petits pois au jus bio	Maasdam bio	Flan nappé caramel

## Semaine du 12 au 16 avril 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis et beurre	poulet rôti bio	frites	Montcadi	Poire bio
MARDI	Perles de pâtes vinaigrette aux fines herbes	Filet de poisson meunière	Epinards semoule bio	Saint-Paulin	Crème dessert caramel
JEUDI	Laitue aux croûtons et noix	Lasagnes de légumes	(plat complet)	Vache qui rit bio	Compote de pommes bio
VENDREDI	Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivrons	Poisson pané 100% filet	Choufleur en béchamel bio	Camembert bio	Eclair au chocolat

\* 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



# Menu

Semaine du 19 au 23 avril 2021

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Chipolatas *	Lentilles bio	Fromage blanc bio	Duo de griottes et fruits rouges
MARDI	Saucisson sec et beurre *	Poisson et riz bio façon paëlla	(plat complet)	Edam bio	Kiwi bio
JEUDI	Terrine de légumes sauce aurore	Steak haché local au jus	Semoule bio	Camembert bio	Compote pomme bio
VENDREDI	Cake au fromage	Bouchées de blé, légumes, haricots Azuk	Haricots verts au jus bio	Suisse sucré local	Banane bio

Semaine du 26 au 30 avril 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

\* 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



# Menu

Semaine du 03 au 07 mai 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

\* 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



