

Semaine du 10 au 14 mai 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Tortillas aux légumes	(plat complet)	Edam bio	Flan vanille
MARDI	Pâtes bio vinaigrette façon sauce cocktail	Sauté de bœuf bio sauce brune	Choufleur bio béchamel	Yaourt nature sucré bio	Pomme bio
JEUDI	FERIE	—	—	—	—
VENDREDI	PONT	—	—	—	—

Semaine du 17 au 21 mai 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Œuf dur béchamel	Courgettes persillées bio	Vache qui rit bio	fruit bio
MARDI	Betteraves bio vinaigrette	Cordon bleu	Purée Crécy bio	Tomme blanche	Flan nappé caramel
JEUDI	Concombre bio vinaigrette	Sauté de bœuf bio façon mafé aux cacahouètes	Riz bio à l'ananas et raisins secs	Verre de lait bio	Banane bio
VENDREDI	tomates vinaigrette	Rôti de porc au jus*	Petits pois et carottes bio	Bûchette de lait mélange	compote 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 24 au 28 mai 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	FERIE	/	/	/	/
MARDI	Carottes râpées bio vinaigrette	émincé de poulet bio sauce camembert	courgettes bio	Vache qui rit bio	Mousse au chocolat
JEUDI	Macédoine bio mayonnaise	tarte aux lentilles bio et ciboulette	salade verte bio	Tomme grise	Compote pomme bio
VENDREDI	Tomates bio mozzarella	Colin sauce aurore	Carottes persillées bio	Maasdam bio	Moëlleux au x agrumes

Semaine du 31 au 04 juin 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Sauté de bœuf bio sauce tomate	Petits pois bio au jus	camembert bio	Crème dessert vanille
MARDI	Saucisson à l'ail et beurre*	Merlu sauce huile d'olive et dés de tomate	Riz bio	Suisse aromatisé local	pêche bio
JEUDI	Concombre bio bulgare	Bolognaise de bœuf bio	Coquillettes bio	Emmental râpé bio	Ananas au sirop
VENDREDI	Carottes râpées bio vinaigrette	pâtes tortis bio aux légumes	(plat complet)	Tomme blanche	Liégeois 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 07 au 11 juin 2021

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis roses et beurre	Boulettes de bœuf bio au thym	frites	Suisse aromatisé local	Abricots
MARDI	Tomates bio vinaigrette	Emincé de poulet bio au jus	Courgettes bio et blé	Edam bio	Eclair au chocolat
JEUDI	Concombre bio vinaigrette	Gratin de tortis aux légumes d'été	(plat complet)	Fromage blanc nature sucré bio	Cake aux pépites de chocolat
VENDREDI	haricots verts bio vinaigrette	Brandade de poisson	(plat complet)	Gouda	Nectarine bio

Semaine du 14 au 18 juin 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	émincé de dinde bio façon carbonara	Coquillettes bio	Fromage blanc local à boire à la pêche au sirop	Sablé de Retz
MARDI	Betteraves bio vinaigrette	Moussaka végétarienne	(plat complet)	Carré ligueil	Pastèque
JEUDI	Courgettes bio cubes et tomate vinaigrette au pesto	Poisson et riz bio façon paëlla	(plat complet)	Tomme blanche	Compote de pomme abricot
VENDREDI	Œuf dur mayonnaise	Sauté de bœuf bio aux oignons	Purée de pommes de terre	Yaourt nature sucré bio	Clafoutis aux cerises

* 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 21 au 25 juin 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis roses et beurre	Haut de cuisse de poulet rôti	Riz bio à la tomate	Camembert bio	Nectarine bio
MARDI	Concombre bio vinaigrette	Dos de colin lieu sauce à l'armoricaine	Ratatouille	Verre de lait bio	Melon
JEUDI	tomate vinaigrette bio	pâtes aux légumes	(plat complet)	Petit moulé local	Pastèque
VENDREDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Chipolatas locales au jus*	Purée d'aubergine et de pommes de terre	Mimolette	Beignet chocolat noisette

Semaine du 28 au 02 juillet 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	tomate bio vinaigrette	gratin de courgettes bio et pommes de terre aux dés de jambon*	(plat complet)	carré ligueil	mousse au chocolat
MARDI	mortadelle et cornichon*	filet de merlu sauce basquaise	riz bio	vache qui rit bio	pêche bio
JEUDI	concombre bio bulgare	hachis parmentier	salade verte bio	maasdam bio	nectarine
VENDREDI	salade verte aux croutons	palet végétarien du maraîcher	haricots verts bio	fromage blanc nature sucré bio	fraises

* 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 05 au 09 juillet 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées bio vinaigrette	sauté de porc bio sauce caramel*	semoule bio	yaourt sucré bio	cocktail de fruits au sirop
MARDI	tomate croq	sandwich	chips	mimolette	donuts
JEUDI	Bonnes vacances!				
VENDREDI					



