Menu

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

Semaine du 30 au 03 septembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI	macédoine de légumes mayonnaise bio	raviolis pur bœuf	salade verte bio	emmental râpé bio	Donuts
VENDREDI	Œuf dur mayonnaise bio	Poisson blanc meunière	Ratatouille bio et pommes vapeur	Bûchette au lait mélangé	Liégeois au chocolat

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées vinaigrette bio	Sauté de porc bio sauce aux olives	Frites !	Chantaillou ail et fines herbes local	compote de pommes bio
MARDI	Betteraves bio aux pommes vinaigrette	Bolognaise végétarienne	Coquillettes bio	Saint-Paulin	Melon
JEUDI	Concombre à la crème bio	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Boulgour	Edam bio	Cake aux pépites de chocolat du chef
VENDREDI	Tartinade de thon et pain de mie	Lasagnes de légumes du soleil	Salade verte	Crème anglaise	île flottante

*** Plat contenant du porc** **COF: Certifié Origine France** **Fruit Bio/Local/France selon disponibilité**

Nos plats sont succeptible 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

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade bio, vinaigrette à l'ail	Sauté de bœuf bio sauce paprika	Purée de pommes de terre bio	Carré ligueil	Crème dessert pralinée
MARDI	Radis et beurre	File tde colin sauce tomatée	Riz de Camargue pilaf	Gouda bio	Prunes bio
JEUDI	carottes râpées bio	Gratin de torsades bio aux légumes d'été	(plat complet)	fromage blanc bio	Banane bio
VENDREDI	Melon	Cordon bleu de dinde et ketchup	Petits pois bio	Vache qui rit bio	Mousse au chocolat au lait

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Boules d'agneau au thym	Haricots verts persillés bio	Yaourt aromatisé	Coccktail de fruits
MARDI	salade coleslaw bio	Carottes et pois chiches bio à l'orientale	Semoule bio	Camembert bio	Liégeois vanille
JEUDI	Taboulé à la semoule bio	Lasagnes bolognaise au bœuf	Salade verte bio	Massdam bio	Raisin
VENDREDI	Pastèque	Poisson blanc meunière	Courgettes à la tomate bio	Fromage blanc local aux fruits	Biscuit au spéculoos

*** Plat contenant du porc** **COF: Certifié Origine France** **Fruit Bio/Local/France selon disponibilité**

Nos plats sont succeptible 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

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

Semaine du 27 au 01 octobre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis roses et beurre	Paupiette de veau sauce moutarde	Pommes sautées	Vache qui rit bio	Pomme bio
MARDI	Rosette et cornichons	émincé de dinde au jus bio	Duo de panais et carottes bio	Brie	Raisin
JEUDI	Pâtes torsades vinaigrette bio	tarte aux légumes	salade	Cantal AOP	Compote de pommes bio maison et crème de marrons
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Poisson et riz bio façon paëlla	(plat complet)	Yaourt sucré bio	Prunes bio

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade maïs, tomate et poivrons vinaigrette	Chipolatas rôties locales	Haricots verts bio persillés	Suisse aux fruits local	Poire bio
MARDI	Tomates vinaigrette bio au basilic	boulettes végétariennes	Riz de Camargue pilaf	Fromage blanc bio au coulis de fruits rouges	Galette bretonne bio
JEUDI	Macédoine bio sauce au fromage blanc	Jambon blanc label rouge	Torsades bio	Chantaillou local	Kiwi bio
VENDREDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Omelette au fromage bio	Semoule bio	Saint-Nectaire AOP	Gâteau du chef à la crème

*** Plat contenant du porc** **COF: Certifié Origine France** **Fruit Bio/Local/France selon disponibilité**

Nos plats sont succeptible 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

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Haricots verts bio vinaigrette	Aiguillettes de poulet sauce à l'estragon	Carottes bio persillées	Petit suisse fruité local	Mousse au chocolat
MARDI	Crêpe au fromage	Gratin de courgettes bio et aubergines à la mozzarella	(plat complet)	Yaourt nature sucré bio	Banane bio
JEUDI	Salade verte et tomates bio	Steak haché / ketchup / pain burger !	frites	emmental bio	Fromage blanc sucré bio
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Lardons de porc façon carbonara	Coquillettes bio	Vache qui rit bio	Pomme bio

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	velouté de potiron	filet de colin sauce aux aromates	semoule bio	yaourt aromatisé	poire bio
MARDI	macédoine de légumes vinaigrette bio	hachis parmentier de bœuf	salade verte bio	cantal AOP	kiwi bio
JEUDI	carottes râpées bio vinaigrette à la ciboulette	omelette au fromage bio	torsades bio	(fromage dans le plat)	flan nappé caramel
VENDREDI	concombre à la crème bio	poisson pané 100% filet	riz de camargue pilaf	chantaillou local	tarte au fromage blanc du chef

*** Plat contenant du porc** **COF: Certifié Origine France** **Fruit Bio/Local/France selon disponibilité**

Nos plats sont succeptible 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