

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 01 septembre					
Mercredi 08 septembre	friand au fromage	paupiette de veau sauce façon marengo	courgettes bio	fromage blanc bio	raisin
Mercredi 15 septembre	tomate bio et fêta vinaigrette	saucisse de toulouse*	lentilles bio	(fromage avec l'entrée)	éclair au chocolat
Mercredi 23 septembre	paté de campagne*	émincé de poulet bio sauce aux herbes	frites	tomme grise	pomme bio
Mercredi 29 septembre	œuf dur mayonnaise bio	steack haché de bœuf local au jus	ratatouille bio	édam bio	mousse au chocolat
Mercredi 06 octobre	pizza au fromage	cordon bleu de dinde	courgettes à l'ail bio	édam bio	prunes bio
Mercredi 13 octobre	salade coleslaw bio	rôti de bœuf local au jus	flageolets bio	mimolette	tarte au flan maison
Mercredi 20 octobre	salade de blé arlequin	rôti de dinde au jus bio	haricots beurre persillés	édam bio	pomme au four au miel 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

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
MERCREDI					
JEUDI					
VENDREDI					

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
MERCREDI					
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

Animation

Produit biologique



Produit local



