

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

CUISSINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade coleslaw	Saucisse de campagne locale *	Petits pois au jus bio	Buchette mi-chèvre	Mousse au chocolat au lait
MARDI	Potage Crécy bio	Paupiette de veau sauce à l'ancienne	Chou fleur béchamel bio	Maasdam bio	Clémentines
JEUDI	FERIE				
VENDREDI	Pâté de campagne * Label Rouge	Colin lieu sauce citron	Coquillettes bio et brunoise de légumes	Camembert bio	pomme bio

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux	Semoule bio et légumes couscous	Coulommiers	Kiwi bio
MARDI	Céleri bio façon sauce rémoulade	Farfalles aux lentilles bio et aux épices	Plat complet	Fromage blanc nature bio ET sucre	Orange bio
JEUDI	Potage façon cultivateur	émincé de poulet bio sauce stroganoff	frites	Vache qui rit bio	Clafoutis du chef
VENDREDI	Salade iceberg vinaigrette aux agrumes	Brandade de colin	Plat complet	Edam bio	Liégeois au 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



Semaine du 22 au 26 novembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Sauté de bœuf bio façon bourguignon	Pommes de terre vapeur	Pointe de brie	Compote de pommes bio
MARDI	Potage de légumes locaux	Lardons de porc* façon carbonara	Coquillettes bio	Emmental bio	Crêpe au sucre locale
JEUDI	Salade iceberg au surimi et dés d'ananas vinaigrette !	Emincé de poulet bio sauce shoyu !	Riz bio jaune	Crème anglaise !	Hawaï cake du chef !
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Pizza tomate mozzarella emmental bio	Plat complet	Yaourt sucré bio	Clémentines

Semaine du 29 au 03 décembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou fleur sauce tartare bio	Omelette fraiche	Petits pois-carottes bio au jus	fromage blanc bio	Kiwi bio
MARDI	Céleri râpé bio vinaigrette	Sauté de porc * bio sauce normande	Coquillettes bio	Tomme noire IGP	Flan gélifié à la vanille
JEUDI	Œuf dur mayonnaise bio	émincé de poulet bio sauce blanquette	Riz de Camargue IGP	Edam bio	Pomme bio
VENDREDI	Soupe à l'indienne	Poisson pané 100% filet	Haricots verts bio persillés	Verre de lait bio	Tarte au chocolat du chef

* 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 06 au 10 décembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Soupe à l'oignon locale et croûtons	Gratin de pommes de terre au fromage tartiflette	Salade verte vinaigrette	Suisse local aux fruits	Flan gélifié au chocolat
MARDI	Pâté de campagne *	Emincé de dinde bio sauce curcuma	Duo de carottes bio et navets	Camembert bio	Donuts sucré
JEUDI	Carottes et chou blanc bio sauce mayonnaise	Bolognaise de soja bio	Torsades bio	Emmental râpé bio	Compote fraîche pomme bio cannelle
VENDREDI	chou rouge vinaigrette	Merlu sauce à l'estragon	Riz de Camargue IGP	Yaourt nature sucré bio	Clémentines bio

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise bio	Poisson blanc meunière	Purée de pommes de terre et brocolis bio	Verre de lait bio	Compote pomme-passion
MARDI	potage de légumes bio	Normandin de veau au jus	Semoule bio	Fromage blanc nature bio et sucre	galettes bio
JEUDI	Mousse de foie de canard et son toast !	Emincé de filet de poulet bio sauce marrons et pain d'épices !	Pommes de terre potatoes !	Fromage de Noël !	Bûche de Noël !
VENDREDI	Potage de haricots verts bio	Parmentier de légumes	Plat complet	Emmental bio	Liégeois au 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



