

Période du 23 février au 06 avril 2022

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 23 février	Salade de torsades Bio méridionale (tomate, poivron) + Vinaigrette	Poisson pané 100 % filet	Duo de carottes bio	Emmental	Clémentine*
Mercredi 02 mars	Potage façon cultivateur	Boulettes à l'agneau Sauce aux épices	Semoule Bio	Emmental	Compote pomme bio
Mercredi 09 mars	Taboulé (semoule Bio)	Cordon bleu de dinde	Chou fleur bio sauce tomate	Yaourt sucré bio	Fruit de saison bio
Mercredi 16 mars	Macédoine de légumes bio Sauce mayonnaise	Pizza tomate mozzarella et emmental Bio	(Plat complet bio)	Yaourt aromatisé	Pomme bio
Mercredi 23 mars	Céleri râpé bio Sauce façon remoulade	Chipolatas*	Lentilles bio	Crème anglaise	Ile flottante
Mercredi 30 mars	Carottes râpées bio Vinaigrette au citron	CC Gratin de gnocchis de pommes de terre, duo de courgettes et chèvre	(plat complet)	Mimolette	Rocher coco
Mercredi 06 avril	Salami pur porc*	Cordon bleu de dinde	Printanière de légumes	Coulommiers	Banane 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

