

MENUS

api

Semaine du 21 au 25 février 2022

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées bio	Raviolini au fromage sauce tomate	(plat complet)	yaourt sucré bio	compote de pomme bio
MARDI	Rillettes de porc	Paupiette de veau sauce champignons	Mélange de pommes de terre et petits pois bio	Vache qui rit Bio	Mousse au chocolat au lait
JEUDI	Potage poireaux pommes de terre	Emincé de filet de poulet bio Sauce au curry	Haricots verts Bio persillés	Suisse fruité	Gâteau au miel et noisette du chef
VENREDI	Salami pur porc et cornichons*	Filet de merlu blanc Sauce provençale	Riz pilaf bio	camembert bio	Orange Bio*

Semaine du 28 au 04 mars 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves Bio Vinaigrette	Sauté de porc bio Sauce charcutière*	Coquillettes Bio	Chantailou	Crème dessert vanille
MARDI	Céleri râpé bio Sauce façon remoulade	Poisson blanc meunière	Épinards béchamel bio	Edam Bio	Cocktail de fruits
JEUDI	salade coleslaw	Lasagnes de légumes à la provençale	(plat complet)	Tomme noire IGP	Clafoutis ananas
VENREDI	Tarte au fromage du chef	Haut de cuisse de poulet rôti	Brocolis bio	Suisse fruité	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



MENUS



Semaine du 07 au 11 mars 2022

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées bio Vinaigrette	Bolognaise de soja Bio	Torsades Bio	Camembert Bio	Liégeois chocolat
MARDI	Potage épinards bio vache qui rit	Omelette nature bio	Pommes de terre persillées bio	Chantailou	Compote fraîche pomme Bio
JEUDI	Chou rouge râpé bio et pommes Vinaigrette	Jambon blanc Label Rouge*	Purée de pommes de terre bio	Montcadi	Banane Bio*
VENDREDI	Salade arlequin (céleri, carottes bio, radis, maïs)	Moqueca de colin (recette brésilienne de ragout)	Riz Bio pilaf jaune	Edam Bio	Madeleine déguisée bio

Semaine du 14 au 18 mars 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Lentilles Bio Vinaigrette	Poisson pané 100 % filet sauce tartare	Haricots verts bio à l'échalote	Fromage blanc bio	Kiwi Bio*
MARDI	Radis rose et beurre	Allumettes de porc façon carbonara*	Torsades Bio	fromage râpé bio	Flan nappé caramel
JEUDI	pommes de terre vinaigrette	Palet végétarien à l'italienne	Chou fleur bio béchamel	Suisse sucré	Gâteau à la vanille du chef
VENDREDI	Concombre bio Vinaigrette	Beignet de calamars à la romaine	Pommes de terre cubes rissolées	Maasdam Bio	Compote fraîche pomme Bio au petit beurre

* 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



MENUS



Semaine du 21 au 25 mars 2022

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves Bio Vinaigrette à l'échalote	Sauté de porc bio Sauce dijonnaise*	Gratin dauphinois	Yaourt aux fruits	Orange Bio*
MARDI	Salade de pommes de terre, maïs et olives Vinaigrette	Omelette nature fraîche bio	Petits pois aux oignons bio	Cantal AOP	Pomme bio
JEUDI	Oeuf dur mayonnaise	Filet de merlu blanc Sauce aux épices	Purée de pommes de terre et carottes bio	Suisse fruité	Apple crumble cake
VENDREDI	Surimi sauce façon cocktail	Cordon bleu de dinde	Coquillettes Bio	Tomme noire IGP	Beignet chocolat noisette

Semaine du 28 au 01 avril 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de blé arlequin	Nuggets de volaille	Chou fleur bio persillé	Brie	Kiwi Bio*
MARDI	macédoine vinaigrette	Steak haché de bœuf bio	Brocolis bio béchamel	Yaourt aromatisé	Crème dessert caramel
JEUDI	Radis rose et beurre	Dahl de lentilles Bio	(plat complet)	Fromage blanc bio (vrac) et sucre vergeoise	Pomme bio
VENDREDI	Tomates bio Vinaigrette	Rôti de porc sauce au thym*	Haricots blanc à la tomate	Saint Paulin	Cocktail de fruits

* 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



MENUS

api

Semaine du 04 au 08 avril 2022

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Céleri râpé bio Sauce façon remoulade	Paupiette de veau Sauce au jus	Carottes persillées bio	Petit moulé nature	Orange Bio*
MARDI	Betteraves Bio Vinaigrette	Palet végétarien maraîcher	Penne Sauce tomate bio	Vache qui rit Bio	Crème dessert chocolat
JEUDI	Taboulé (semoule Bio)	Poisson pané 100 % filet	Purée de pommes de terre et courgettes bio	Emmental bio	Flan nappé caramel
VENDREDI	Carottes râpée bio Vinaigrette au cumin	Filet de merlu blanc Sauce armoricaine	Blé pilaf bio	Suisse fruité	Gâteau à la rhubarbe 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

Animation

Produit biologique



Produit local

