Menu

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

Semaine du 07 au 11 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou blanc local vinaigrette	Boulettes de bœuf locales sauce provençale	Petits pois bio	Petit Moulé	Liégeois vanille
MARDI	Salade de pâtes méridionale	Normandin de veau local sauce moutarde	Chou-fleur persillé	Gouda bio	Fruit frais
JEUDI	Taboulé	Chipolatas locales au jus*	Blé doré bio	Petit-suisse nature sucré	Galette des rois locale
VENDREDI	Macédoine mayonnaise	Filet de lieu sauce aurore	Pommes de terre vapeur	Emmental bio	Compote de pommes bio

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves vinaigrette	Hoki sauce Dugléré	Riz créole bio	Carré fondu	Crème dessert caramel
MARDI	Concombre bulgare	Cervelas obernois*	Cœur de blé bio	(fromage en plat)	Fruit de saison
JEUDI	Salade coleslaw locale	Bœuf braisé au miel	Tortis bio au beurre	Brie	Compote pomme banane
VENDREDI	Salade de blé Arlequin	Nuggets végétariens	Haricots verts bio	Camembert local	Fruit frais

*** 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

Animation	Produit biologique	Produit local

Menu

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

Semaine du 21 au 25 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Jambon sauce méridionale*	Pommes rôstis	Montcadi	Compote de pommes bio
MARDI	Taboulé oriental aux épices	Paupiette de veau locale sauce brune	Petits pois bio	Bûchette de chèvre	Crème dessert vanille
JEUDI	Potage de légumes locaux	Pâtes bolognaise	(plat complet)	Yaourt bio	Fruit frais
VENDREDI	Œuf dur sauce tartare	Poisson pané	Carottes bio à la béchamel	Petit Moulé	Liégeois à la vanille

Semaine du 28 au 01 février 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe aux champignons	Cordon bleu	Purée de carottes	Petit-suisse nature sucré	Fruit frais
MARDI	Macédoine mayonnaise	Echine de porc*	Lentilles bio	Vache qui rit	Flan vanille nappé caramel
JEUDI	Betteraves rouges	Poêlée de riz à la Pondichéry	(plat complet)	Mimolette	Compote de fruits bio
VENDREDI	Carottes râpées locales	Poisson pané	Epinards et pommes de terre béchamel	Carré de Ligueil	Crêpe au sucre locale

*** 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

Animation | Produit biologique | Produit local

Menu

Semaine du 04 au 08 février 2019

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou-fleur bio vinaigrette	Sauté de boeuf sauce forestière	Pommes noisettes	Yaourt nature sucré bio	Fruit frais
MARDI	Salade de blé Arlequin	Haché de veau local à l'ancienne	Haricots verts persillés bio	Edam bio	Liégeois vanille
JEUDI	Salade verte mimolette	Hoki sauce dieppoise	Brocolis persillés bio	(fromage en entrée)	Gâteau au chocolat maison
VENDREDI	Céleri vinaigrette au fromage blanc	Gratin de pâtes à la dinde	(plat complet)	(Fromage râpé en plat)	Fruit frais

*** 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

Animation | Produit biologique | Produit local