

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--|--|---------------------|--------------------|----------------------------|
| LUNDI | Lentilles bio vinaigrette à l'échalote | Saucisse de campagne locale * | Petits pois au jus | Buchette mi-chèvre | Mousse au chocolat au lait |
| MARDI | Potage Crécy local | Paupiette de veau sauce à l'ancienne | Chou fleur béchamel | Maasdam bio | Clémentines |
| JEUDI | FERIE | | | | |
| VENDREDI | Terrine de légumes | Gratin de coquillettes bio et pois chiches | Plat complet | Camembert bio | Pomme locale |

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 local façon sauce rémoulade | Farfalles aux lentilles bio et aux épices | Plat complet | Fromage blanc nature local ET sucre | Orange bio |
| JEUDI | Potage façon cultivateur | Blanc de poulet forme aiguillettes sauce stroganoff | Brocolis persillés | 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 locales vinaigrette | Sauté de bœuf local façon bourguignon | Pommes de terre vapeur | Pointe de brie | Compote de pommes |
| 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 sauce shoyu ! | Riz bio jaune | Crème anglaise ! | Hawaï cake du chef ! |
| VENDREDI | Betteraves bio vinaigrette | Pizza tomate mozzarella emmental bio | Plat complet | Yaourt sucré local | Clémentines |

Semaine du 29 au 03 décembre 2021

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|-------------------------------|---|-------------------------------------|--------------------|---------------------------|
| LUNDI | Chou fleur sauce tartare | Omelette fraiche | Petits pois-carottes locales au jus | Suisse sucré local | Kiwi bio |
| MARDI | Céleri râpé local vinaigrette | Boulettes végétariennes sauce normande | Coquillettes bio | Tomme noire IGP | Flan gélifié à la vanille |
| JEUDI | Œuf dur mayonnaise | Blanc de poulet forme aiguillettes sauce blanquette | Riz de Camargue IGP | Edam bio | Pomme locale |
| 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 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 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 sauce curcuma | Duo de carottes locales et navets | Camembert bio | Donuts sucré |
| JEUDI | Carottes et chou blanc locaux sauce mayonnaise | Bolognaise de soja bio | Torsades bio | Emmental râpé bio | Compote fraîche pomme cannelle |
| VENDREDI | Haricots verts bio vinaigrette à l'échalote | Merlu sauce à l'estragon | Riz de Camargue IGP | Yaourt nature sucré local | Clémentines |

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---|--|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| LUNDI | Macédoine mayonnaise | Parmentier végétarien aux lentilles | Plat complet | Verre de lait | Compote pomme-passion |
| MARDI | Potage de pois cassés | Normandin de veau au jus | Semoule bio | Fromage blanc nature local et sucre | Petits beurre |
| JEUDI | Mousse de foie de canard et son toast ! | Emincé de filet de poulet 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



Menu

api

Semaine du 20 au 24 décembre 2021

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--------|--------|----------------|---------|---------|
| LUNDI | | | | | |
| MARDI | | | | | |
| JEUDI | | | | | |
| VENDREDI | | | | | |

Semaine du 27 au 31 décembre 2021

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--------|--------|----------------|---------|---------|
| LUNDI | | | | | |
| MARDI | | | | | |
| 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Menu

Semaine du 03 au 07 janvier 2022



| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--------|--------|----------------|---------|---------|
| LUNDI | | | | | |
| MARDI | | | | | |
| JEUDI | | | | | |
| VENDREDI | | | | | |

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--------|--------|----------------|---------|---------|
| LUNDI | | | | | |
| MARDI | | | | | |
| 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



