

Menu

Semaine du 19 au 23 octobre 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

Semaine du 26 au 30 octobre 2020

	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



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Haricots verts bio vinaigrette à l'échalotte	Saucisse fumée locale *	Lentilles bio	Gouda	Crème vanille
MARDI	Pâté en croûte et cornichon *	Poisson blanc meunière	Coquillettes bio	Yaourt nature	Clémentines
JEUDI	Potage poireaux local PdT	Boul'bœuf Bio à la sauce tomate	Semoule bio	Suisse fruité local	Poire
VENDREDI	crudités	Œufs durs florentine	salade verte vinaigrette	Crème anglaise	Brownies du Chef

Semaine du 09 au 13 novembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette au citron	Paupiette de veau au jus	Riz bio	Yaourt aromatisé	Ananas au sirop
MARDI	Potage potiron et poire	Haut de cuisse de poulet rôti	Haricots beurre persillés	Edam bio	Eclair au chocolat
JEUDI	crudités	Galette soja à la provençale	Mélange de pommes de terre et épinards	Camembert bio	Liégeois au chocolat
VENDREDI	Macédoine de légumes	Lasagnes bolognaise	salade verte vinaigrette	carré fondu	Kiwi 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 16 au 20 novembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou rouge râpé local vinaigrette à l'ail	Lardons de porc façon carbonara *	Coquillettes bio	Suisse fruité local	Orange bio
MARDI	Potage local façon cultivateur	Risotto bio aux deux lentilles	(Plat complet)	Maasdam bio	Crème vanille
JEUDI	céleri râpé local rémoulade	Filet de colin lieu sauce rougail	Pommes de terre noisettes	Vache qui rit bio	Compote pomme
VENDREDI	Pâté de campagne * et cornichon	Sauté de bœuf façon bourguignon local	Duo de carottes et navets	Crème anglaise	Gâteau du chef à la vanille

Semaine du 23 au 27 novembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Potage carottes locales	Saucisse de campagne locale	Potatoes	Camembert local	Pomme locale
MARDI	Salade de PdT, maïs, vinaigrette	Colin lieu sauce façon blanquette	Brocolis à l'origan	Fromage blanc local	Banane bio
JEUDI	Pamplemousse et sucre	Grain de coquillettes bio, petits pois, béchamel fromagère	(Plat complet)	Vache qui rit bio	Compote pomme bio
VENDREDI	chou rouge local aux pommes vinaigrette	Rôti de porc à la moutarde *	Purée de Pdt et panais	St paulin	Gâteau maison aux pépites de chocolat

* 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 30 au 04 décembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe aux champignons	Coquillettes bio aux allumettes de dinde et reblochon	Salade verte vinaigrette	Yaourt nature local et coulis de fruits rouges	Madeleine
MARDI	Saucisson sec * et beurre	Filet de colin lieu sauce aigre douce	Semoule bio	Edam bio	Clémentines
JEUDI	Champignons sauce au fromage blanc	Sauté de bœuf local au jus	Brocolis persillés	Mimolette	Compote pomme
VENDREDI	Tarte au fromage	Penne aux pois chiches bio et curcuma	(Plat complet)	Yaourt aromatisé	Kiwi bio

Semaine du 07 au 11 décembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées locales vinaigrette au citron	sauté de porc sauce moutarde*	semoule bio	yaourt nature	Pomme
MARDI	chou blanc râpé local vinaigrette à l'orange	aiguillettes de poulet sauce au lait de coco	pommes de terre vapeur	maasdam bio	ananas au sirop
JEUDI	macédoine mayonnaise	gratin de lentilles bio et patate douce	(plat complet)	chantailou	banane bio
VENDREDI	potage de potiron et pdt	filet de merlu blanc sauce citron	petits pois	buchette de lait mélange	crème dessert caramel

* 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 14 au 18 décembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	terrines de légumes	parmentier au soja bio	salade verte vinaigrette	vache qui rit bio	compote pommes ananas
MARDI	potage de légumes verts locaux	rôti de dinde sauce au curry	riz bio	emmental	orange bio
JEUDI	mousson de canard et cornichon	aiguillettes de poulet sauce miel et marrons	potato pop's	fromage	bûche au chocolat
VENDREDI	œuf dur mayonnaise	raviolis de bœuf	salade verte vinaigrette	chantailou	crème dessert vanille

	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 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



