

Menu

Semaine du 07 au 11 janvier 2019

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

| | 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 verte | Lasagnes bolognaise | (plat complet) | Gouda bio | Fruit frais |
| JEUDI | Taboulé | Chipolatas locales au jus* | Blé doré bio | Petit-suisse nature sucré | Galette des rois locale |
| VENDREDI | Céleri rémoulade | Nuggets de poulet | Carottes locales à la béchamel | 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 | Salade verte | Tartiflette* | (plat complet) | (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 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



Menu

Semaine du 21 au 25 janvier 2019

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|-------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------------|
| LUNDI | Carottes râpées locales | Escalope viennoise | Pâtes | 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 | Médaille de surimi mayonnaise | Brandade de poisson | (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 | Salade piémontaise | Kefta d'agneau locale au curry | Brocolis bio | Petit-suisse nature sucré | Fruit frais |
| MARDI | Céleri rémoulade | Filet de lieu sauce aurore | Semoule 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 | Salade verte | Gratin de pommes de terre au lardons* | (plat complet) | (Fromage en plat) | Crêpe au sucre locale |

* 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



Menu

api

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 | Duo de choux locaux | Saucisses knack* | Torsades bio au beurre | Edam bio | Liégeois vanille |
| JEUDI | Œuf dur sauce cocktail | Haut de cuisse de poulet | Blé doré bio | Carré fondu | 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 susceptible 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

