

# Menu Ecole

Semaine du 01 au 05 octobre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade verte aux croutons	Poisson meunière au citron	Pâtes bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison local
MARDI	Pâté de campagne et cornichons*	Chili con carne	Riz	Camembert local	Compote de fruits bio
JEUDI	Feuilleté au fromage	Rôti de bœuf au jus (COF)	Haricots plats	Tomme bio	Gélatifié au chocolat
VENDREDI	Potage de légumes locaux	Waterzoï de poisson	Printanière de légumes	Coulommiers	Fruit de saison

Semaine du 08 au 12 octobre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise	Tarte au fromage	Salade verte	Yaourt nature sucré local	Fruit de saison
MARDI	Concombre bulgare	Poisson pané et citron	Frites(friteuse)/Pommes noisettes(four)	Carré fondu	Salade de fruits exotiques
JEUDI	Carottes râpées locales à la menthe	Bœuf bourguignon local (COF)	Pommes de terre locales	Petit Cotentin local	Crêpe au sucre locale
VENDREDI	Potage de légumes locaux	Pâtes à la bolognaise	(plat complet)	Buche de chèvre	Gaufre liégeoise

\* 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



# Menu Ecole

api

Semaine du 15 au 19 octobre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade verte mimosa	Poisson mariné	Riz bio	Saint Paulin	Liégeois à la vanille
MARDI	Feuilleté au fromage	Crousty de poulet et ketchup	Epinards et pommes de terre béchamel	Carré de Ligueil	Fruit de saison
JEUDI	Salade vitaminée	Gratin façon tartiflette*	Salade verte	Petit suisse aromatisé	Compote de fruits bio
VENDREDI	Radis et beurre	Gratin de raviolis (COF)	Salade verte	Mimolette	Fruit de saison local

\* 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

