

Menu Ecole

Semaine du 03 au 07 septembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

api

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves vinaigrette	Boulettes d'agneau sauce tajine	Semoule bio	Mimolette	Fruit de saison
MARDI	Carottes râpées locales	Bœuf bourguignon local (COF)	Printanière de légumes	Carré fondu	Flan vanille
JEUDI	Melon	Wings de poulet et ketchup	Pommes röstis	Yaourt nature sucré local	Brownie
VENREDI	Salade de tomates	Colin sauce crème	Purée de légumes	Camembert local	Fruit de saison

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomate croq'	Boulettes de bœuf locales sauce tomate (COF)	Pâtes bio	Petit moulé	Fruit de saison
MARDI	Salade de perles de pâtes	Aiguillettes de volaille sauce aigre douce	Haricots beurre	Saint Paulin	Rocher coco
JEUDI	Pâté de campagne et cornichons*	Paupiette de veau locale à l'ancienne	Blé doré bio aux petits légumes	Brie	Cocktail de fruits au sirop
VENREDI	Œuf dur mayonnaise	Poisson pané	Tomates provençales	Buche de chèvre	Fruit de saison 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

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu Ecole

Semaine du 17 au 21 septembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pâtes au surimi	Normandin de veau local sauce aux champignons	Courgettes et pommes de terre	Gouda	Liégeois au chocolat
MARDI	Taboulé	Sauté de bœuf sauce mironton (COF)	Haricots verts	Yaourt nature sucré bio	Fruit de saison
JEUDI	Concombre au basilic	Tomate farcie locale	Riz bio	Carré de ligueil	Gâteau au yaourt local
VENDREDI	Tomate mozzarella	Colin sauce nantua	Boullghour bio	Tomme blanche	Fruit de saison

Semaine du 24 au 28 septembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade coleslaw	Escalope de volaille à la crème	Pommes vapeur	Petit Cotentin local	Fruit de saison
MARDI	Melon	Boulettes de porc locales sauce curry*	Semoule bio	Brie	Crème dessert caramel
JEUDI	Pamplemousse et sucre	Sauté de volaille sauce saveur d'automne	Haricots beurre	Vache qui rit	Fruit de saison
VENDREDI	Salami et cornichons*	Poisson pané et citron	Purée de légumes	Emmental bio	Eclair 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

Animation

Produit biologique



Produit local

