

Menu

Semaine du 03 au 07 décembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé oriental à la menthe	Haché de veau local sauce paprika	Petits pois cuisinés	Buchette de chèvre	Compote pomme poire bio
MARDI	Carottes râpées locales	Jambon sauce méridionale*	Pommes röstis	Petit moulé nature local	Yaourt aromatisé
JEUDI	Potage de légumes locaux	Cordon bleu	Ratatouille	Petit-suisse nature sucré	Rocher à la noix de coco
VENDREDI	Salade coleslaw locale	Croq'œuf	Pâtes bio au beurre	Mimolette	Fruit frais

Semaine du 10 au 14 décembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe aux champignons	Filet de poulet à la crème	Brocolis persillés bio	Yaourt nature sucré local	Fruit frais
MARDI	Potage de légumes bio	Rôti de porc à l'ancienne*	Frites au four	Vache qui rit	Flan nappé caramel
JEUDI	Salade verte à la mimolette	Rôti de bœuf et ketchup	Coquillettes bio au beurre	(Mimolette en entrée)	Compote pomme fraise
VENDREDI	Salade de pdt arlequin	Nuggets végétarien	Epinards béchamel	Edam bio	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

api

Semaine du 17 au 21 décembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Cordon bleu	Purée de pommes de terre	Mimolette	Fruit frais
MARDI	Taboulé à la tomate	Paupiette de veau locale aux épices	Brocolis béchamel	Carré fondu	Yaourt aux fruits
JEUDI	Crêpe au fromage	Nuggets de poisson	Ratatouille	Camembert local	Fruit frais bio
VENDREDI	Médaille de surimi sauce cocktail	Emincé de volaille sauce crémeuse aux cèpes	Pommes sautées	P'tit Louis	Bûche au chocolat maison

* 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

