

Menu

api

Semaine du 05 au 09 novembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de carottes et choux locaux	Filet de poulet aux champignons	Lentilles cuisinées bio	Gouda	Yaourt aromatisé
MARDI	Œufs durs mayonnaise	Boulette de porc locales à la dijonnaise*	Jardinière de légumes	Yaourt nature sucré local	Fruit frais
JEUDI	Crêpe au fromage	Dos de colin sauce citron	Epinards et pommes de terre béchamel	Carré frais bio	Fruit frais
VENDREDI	Salade Marco Polo	Nuggets de poisson	Carottes locales à la crème	Tomme	Compote de fruits bio

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé à la tomate	Escalope de dinde à la crème	Poêlée de légumes bio	Carré fondu	Fruit frais
MARDI	Salade piémontaise	Kefta d'agneau locale	Haricots beurre	Emmental bio	Crème dessert vanille
JEUDI	Céleri rémoulade	Bœuf bourguignon local	Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)	Crème anglaise	Gâteau au chocolat maison
VENDREDI	Betteraves	Filet de lieu sauce aurore	Riz safrané bio	Brie	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 entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu

api

Semaine du 19 au 23 novembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise	Haché de bœuf local sauce forestière	Lentilles bio au jus	Buchette chèvre	Fruit frais
MARDI	Soupe de Cendrillon	Les boulettes de la Belle et le Clochard	Les légumes de Ratatouille	Fromage de la Reine des neiges	Pop Corn
JEUDI	Salade coleslaw locale	Normandin de veau local au jus	Purée de pommes de terre	Petit-suisse sucré	Mousse au chocolat
VENDREDI	Feuilleté au fromage	Nuggets de poisson	Petits pois bio	Emmental	Compote de pomme bio

Semaine du 26 au 30 novembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Potage de légumes locaux	Rôti de bœuf sauce ketchup	Carottes locales persillées	Chantailou	Fruit frais
MARDI	Salade verte	Brandade de poisson	(plat complet)	Vache qui rit	Semoule au lait maison
JEUDI	Chou rouge à la mimolette	Boulettes de bœuf locales au curry	Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)	(Mimolette en entrée)	Compote pomme banane
VENDREDI	Carottes râpées locales	Nage de poisson	Riz bio	Yaourt aromatisé	Fruit frais 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

