

# Menu Ecole



Semaine du 03 au 07 septembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	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	Céleri rémoulade	Saucisse de Francfort*	Ratatouille et pommes de terre	Petit moulé	Fruit de saison
MARDI	Salade de perles de pâtes	Aiguillettes de volaille sauce aigre douce	Haricots beurre	Saint Paulin	Rocher coco
JEUDI	Radis et beurre	Gratin de pommes de terre bolognaise	Salade verte	Brie	Cocktail de fruits au sirop
VENREDI	Concombre bulgare	Rôti de bœuf local aux herbes (COF)	Pommes noisettes	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

CUISSINE 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	Panaché de crudités locales	Haut de cuisse de poulet	Poêlée méridionale	Carré de ligueil	Gâteau au yaourt local
VENREDI	Tomate mozzarella	Colin sauce nantua	Boulghour 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	Friand à la viande	Nuggets de poisson et ketchup	Jardinière de légumes	Brie	Crème dessert caramel
JEUDI	Pamplemousse et sucre	Sauté de volaille sauce saveur d'automne	Haricots beurre	Vache qui rit	Fruit de saison
VENREDI	Concombre bulgare	Jambon blanc et ketchup*	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	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



# Menu Ecole



Semaine du 01 au 05 octobre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade d'automne	Saucisse de Francfort*	Carottes persillées locales	Yaourt aromatisé	Fruit de saison local
MARDI	Salade verte au maïs	Colombo de volaille	Riz	Camembert local	Compote de fruits bio
JEUDI	Feuilleté au fromage	Rôti de bœuf au jus (COF)	Haricots plats	Tomme bio	Gélifié au chocolat
VENDREDI	Salade Texane	Tortilla	Salade verte	Coulommiers	Fruit de saison

Semaine du 08 au 12 octobre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves à l'échalotte	Colin sauce aurore	Cœur de blé bio	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	Salade de tomate	Poisson gratiné au fromage	Purée de légumes	Buche de chèvre	Gaufre liégeoise

\* 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 15 au 19 octobre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pâtes au basilic	Normandin de veau local sauce hongroise	Haricots verts	Saint Paulin	Liégeois à la vanille
MARDI	Tomate mozzarella	Kefta d'agneau locale à l'indienne	Semoule bio	Carré de Ligueil	Fruit de saison
JEUDI	Salade vitaminée	Gratin façon tartiflette*	Salade verte	Petit suisse aromatisé	Compote de fruits bio
VENDREDI	Saucisson sec et cornichons*	Colin sauce aux aromates	Purée de pommes de terre	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

