

Semaine du 06 au 10 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	betteraves bio vinaigrette à l'échalotte	sauté de bœuf au jus	pommes noisettes	brie	fruit de saison bio
MARDI	carottes râpées locales vinaigrette à l'orange	cordon bleu	brocolis vapeur	petit suisse sucré local	compote de pommes et petit sablé
JEUDI	potage de légumes verts	couscous végétarien (boules végétariennes/légu- mes,)	semoule bio	yaourt sucré bio	galette des rois local
VENREDI	salade batavia aux croustons	filet de colin sauce tomate	épinards et pommes de terre	emmental	crème chocolat

Semaine du 13 au 17 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	haricots beurre vinaigrette aux fines herbes	dos de colin à la crème	tortis au beurre	yaourt aromatisé	fruit de saison bio
MARDI	céleri râpé local vinaigrette	émincé de volaille sauce provençale	riz bio créole	tomme noire	liégeois vanille
JEUDI	haricots verts bio vinaigrette	tartiflette végétarienne au fromage	salade verte	petit suisse sucré local	fruit de saison
VENREDI	saucisson ail et beurre	sauté de dinde au curcuma	coquillettes bio	edam bio	cake 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



Semaine du 20 au 24 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées locales à l'huile d'olive	quenelles natures	gratin de poireaux et pdt béchamel	gouda	flan nappé caramel
MARDI	salade iceberg, vinaigrette au jus d'oranges	parmentier de lentilles	plat complet	camembert bio	fruit de saison
JEUDI	tarte au thon	émincé de filet de poulet sauce paprika	petits pois au jus	yaourt nature sucré local	fruit de saison bio
VENREDI	salade de pommes de terre au ketchup	filet de poisson pané	salsifis persillés	carré fondu	compote pomme-coing

Semaine du 27 au 31 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	betteraves bio vinaigrette	filet de colin façon blanquette	blé pilaff	montcadi	fruit de saison
MARDI	concombre au fromage blanc	sauté de bœuf façon carbonnade	potatoes	suisse sucré local	beignet chocolat noisettes
JEUDI	salade de pommes de terre	nuggets de poulet	pommes de terre et champignons	massdam bio	crème dessert caramel
VENREDI	betteraves bio aux pommes vinaigrette	dos de colin sauce au citron	carottes locales braisées au miel	yaourt nature sucré bio	fruit de saison

* 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

Semaine du 03 au 07 février 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	céleri râpé local vinaigrette au fromage blanc	sauté de bœuf au paprika	riz bio	camembert local	ananas au sirop
MARDI	salade de pommes de terre, oignons, corni chons	omelette bio	épinards béchamel	emmental	fruit de saison bio
JEUDI	carottes râpées locales à l'orange	filet de hoki sauce normande	pommes rissolées	édam bio	compote de pommes
VENREDI	terrines de poisson mayonnaise	lasagnes bolognaise	plat complet	fromage blanc sucré local	crêpe au sucre locale

Semaine du 10 au 14 février 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	haricots beurre au vinaigre de framboise	sauté de porc au jus	flageolets	yaourt aux fruits	fruit de saison
MARDI	courgettes sauce au fromage blanc	dos de colin aux 4 épices	pommes vapeur	gouda	fruit de saison bio
JEUDI	salade verte vinaigrette	hachis parmentier au soja	plat complet	camembert bio	liégeois au chocolat
VENREDI	salade Sapicao ! (carottes, céleri, po mme, maïs, persil, vin aigrette au citron)	Vapata ! (poisson, tomate, co riandre)	riz bio brésilien (raisin, ananas, lait de coco)	yaourt vanille !	madeleine 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



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

* 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

