

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 04 mars	Taboulé à l'oriental	Rôti de bœuf sauce Bercy	Carottes locales à l'étuvée	Suisse sucré local	Clémentines
Mercredi 11 mars	Macédoine de légumes sauce légère au fromage blanc	Boules d'agneau au curcuma	Haricots blancs à la tomate	Gouda	Poire
Mercredi 18 mars	Betteraves bio vinaigrette à la graine de moutarde	Boulettes de porc sauce piccata	Tortis au beurre	Yaourt nature sucré local	Orange bio
Mercredi 25 mars	Potage à la tomate	Paupiette de veau sauce aux pruneaux	Purée de pommes de terre	Vache qui rit	Pomme au four bio au miel
Mercredi 01 avril	Saucisson à l'ail et cornichon	Dos de colin sauce normande	Poêlée de légumes	Chanteneige	Kiwi bio
Mercredi 08 avril	Endives vinaigrette	haché au bœuf sauce au poivre	Tortis bio au beurre	Mimolette	Orange
Mercredi 15 avril					

* 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

Semaine du 13 au 17 avril 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
MERCREDI					
JEUDI					
VENDREDI					

Semaine du 20 au 24 avril 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
MERCREDI					
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

