

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Lentilles bio vinaigrette à l'échalote	Saucisse de campagne locale *	Petits pois au jus	Buchette mi-chèvre	Mousse au chocolat au lait
MARDI	Potage Crécy local	Paupiette de veau sauce à l'ancienne	Chou fleur béchamel	Maasdam bio	Clémentines
JEUDI	FERIE				
VENDREDI	Pâté de campagne * Label Rouge	Colin lieu sauce citron	Coquillettes bio et brunoise de légumes	Camembert bio	Pomme locale

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux	Semoule bio et légumes couscous	Coulommiers	Kiwi bio
MARDI	Céleri local façon sauce rémoulade	Farfalles aux lentilles bio et aux épices	Plat complet	Fromage blanc nature local ET sucre	Orange bio
JEUDI	Potage façon cultivateur	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce stroganoff	Brocolis persillés	Vache qui rit bio	Clafoutis du chef
VENDREDI	Salade iceberg vinaigrette aux agrumes	Brandade de colin	Plat complet	Edam bio	Liégeois 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 22 au 26 novembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Sauté de bœuf local façon bourguignon	Pommes de terre vapeur	Pointe de brie	Compote de pommes
MARDI	Potage de légumes locaux	Lardons de porc* façon carbonara	Coquillettes bio	Emmental bio	Crêpe au sucre locale
JEUDI	Salade iceberg au surimi et dés d'ananas vinaigrette !	Emincé de poulet sauce shoyu !	Riz bio jaune	Crème anglaise !	Hawaï cake du chef !
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Pizza tomate mozzarella emmental bio	Plat complet	Yaourt sucré local	Clémentines

Semaine du 29 au 03 décembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou fleur sauce tartare	Omelette fraiche	Petits pois-carottes locales au jus	Suisse sucré local	Kiwi bio
MARDI	Céleri râpé local vinaigrette	Sauté de porc * sauce normande	Coquillettes bio	Tomme noire IGP	Flan gélifié à la vanille
JEUDI	Œuf dur mayonnaise	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce blanquette	Riz de Camargue IGP	Edam bio	Pomme locale
VENDREDI	Soupe à l'indienne	Poisson pané 100% filet	Haricots verts bio persillés	Verre de lait bio	Tarte au chocolat du chef

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 06 au 10 décembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Soupe à l'oignon locale et croûtons	Gratin de pommes de terre au fromage tartiflette	Salade verte vinaigrette	Suisse local aux fruits	Flan gélifié au chocolat
MARDI	Pâté de campagne *	Emincé de dinde sauce curcuma	Duo de carottes locales et navets	Camembert bio	Donuts sucré
JEUDI	Carottes et chou blanc locaux sauce mayonnaise	Bolognaise de soja bio	Torsades bio	Emmental râpé bio	Compote fraîche pomme cannelle
VENDREDI	Haricots verts bio vinaigrette à l'échalote	Merlu sauce à l'estragon	Riz de Camargue IGP	Yaourt nature sucré local	Clémentines

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise	Poisson blanc meunière	Purée de pommes de terre et brocolis	Verre de lait	Compote pomme-passion
MARDI	Potage de pois cassés	Normandin de veau au jus	Semoule bio	Fromage blanc nature local et sucre	Petits beurre
JEUDI	Mousse de foie de canard et son toast !	Emincé de filet de poulet sauce marrons et pain d'épices !	Pommes de terre potatoes !	Fromage de Noël !	Bûche de Noël !
VENDREDI	Potage de haricots verts bio	Parmentier de légumes	Plat complet	Emmental bio	Liégeois 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Menu

Semaine du 20 au 24 décembre 2021

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

Semaine du 27 au 31 décembre 2021

	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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Menu

Semaine du 03 au 07 janvier 2022



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENREDI					

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENREDI					

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



