

Semaine du 08 au 12 janvier 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---------------------------|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| LUNDI | Carottes râpées locales | Cordon bleu | Pâtes bio | Edam | Fruit de saison local |
| MARDI | Crêpe au fromage | Steak haché local au jus (COF) | Carottes braisées locales | Camembert bio | Riz au lait |
| JEUDI | Haricots beurre en salade | Emincé de volaille bio à la crème | Purée de potiron | Petit-suisse nature sucré local | Galette des rois locale |
| VENDREDI | Potage de légumes local | Curry de poisson | Semoule bio | Rondelé | Fruit de saison |

Semaine du 15 au 19 janvier 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| LUNDI | Celeri rémoulade | Saucisses knack* | Pommes de terre vapeur | Saint-Paulin | Fruit de saison |
| MARDI | Salade verte aux croutons | Boulettes de bœuf bio sauce barbecue (COF) | Purée de haricots verts | Bûche de chèvre | Crème à la vanille |
| JEUDI | Salade Mexicaine | Brandade de poisson | (plat complet) | Yaourt nature sucré bio | Fruit de saison bio |
| VENDREDI | Potage de légumes local | Bouchées de poulet à l'origan | Courgettes poêlées | Emmental | Petit-suisse aromatisés |

* 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

Semaine du 22 au 26 janvier 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|---------|----------------------------|--------------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------|
| LUNDI | Quiche Lorraine* | Tomate farcie locale | Riz créole bio | Carré fondu | Mousse au chocolat |
| MARDI | Betteraves rouges aux noix | Tartiflette* | Salade verte | | Fruit de saison |
| JEUDI | Salade de tomate | Steak haché local au jus (COF) | Lentilles bio | Petit-suisse nature sucré local | Fruit de saison |
| VENREDI | Taboulé | Nuggets de poisson et ketchup | Ratatouille | Coulommiers | Compote de fruits bio |

Semaine du 29 au 02 février 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|---------|--|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| LUNDI | Concombre bulgare | Bœuf mode (COF) | Pâtes au beurre | Yaourt nature sucré bio | Fruit de saison local |
| MARDI | Salade comtoise (pdt, tomate, fromage) | Jambon braisé* | Gratin d'épinards et pommes de terre | | Fromage blanc local aux fruits |
| JEUDI | Macédoine mayonnaise | Cassolette de poisson à la crème | Riz blanc bio | Camembert bio | Fruit de saison |
| VENREDI | Potage de légumes local | Hachis Parmentier bio au soja | (plat complet) | Edam bio | Crêpe au sucre locale |

* 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

Menu



Semaine du 05 au 09 février 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--|---|----------------|-----------------|----------------------|
| LUNDI | Salade verte aux croûtons | Fish and chips (Bienvenue en Angleterre) | | Bûche de chèvre | Fruit de saison bio |
| MARDI | Crêpe au fromage | Bœuf bourguignon aux carottes (COF) (Bienvenue en France) | (plat complet) | Mimolette | Liégeois au chocolat |
| JEUDI | Tomate mozarella (Bienvenue en Italie) | Bouchées de poulet aux petits légumes | (plat complet) | | Fruit de saison |
| VENDREDI | Cervelas* et cornichons | Hoki sauce aurore | Riz créole bio | Carré fondu | Crème à la vanille |

Semaine du 12 au 16 février 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|-------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------|-----------------|
| LUNDI | Médaille de surimi mayonnaise | Chipolatas locales au jus* | Pommes de terre persillées | Emmental bio | Fruit de saison |
| MARDI | Taboulé | Steak haché local au jus (COF) | Haricots beurre | Brie | Riz au lait |
| JEUDI | Potage de légumes local | Marmitte de poisson | Semoule | Yaourt nature sucré bio | Fruit de saison |
| VENDREDI | Accras de poisson | Poêlée de riz cantonnais à la dinde | (plat complet) | P'tit-Louis | Rocher coco |

* 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

api

Semaine du 19 au 23 février 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|-----------------------|----------------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------|
| LUNDI | Quiche Lorraine* | Steak haché | Ratatouille | Gouda bio | Liégeois à la vanille |
| MARDI | Crêpe aux champignons | Sauté de porc aux épices* | Cœur de blé | Mimolette | Fruit de saison bio |
| JEUDI | Celeri rémoulade | Rôti de bœuf sauce tartare (COF) | Lentilles | Petit-suisse nature sucré local | Fruit de saison |
| VENDREDI | Taboulé | Poisson pané | Haricots verts | Camembert bio | Compote de coing |

* 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 08 au 12 janvier 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---------------------------|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| LUNDI | Carottes râpées locales | Cordon bleu | Pâtes bio | Edam | Fruit de saison local |
| MARDI | Crêpe au fromage | Steak haché local au jus (COF) | Carottes braisées locales | Camembert bio | Riz au lait |
| JEUDI | Haricots beurre en salade | Emincé de volaille bio à la crème | Purée de potiron | Petit-suisse nature sucré local | Galette des rois locale |
| VENDREDI | Potage de légumes local | Curry de poisson | Semoule bio | Rondelé | Fruit de saison |

Semaine du 15 au 19 janvier 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| LUNDI | Celeri rémoulade | Saucisses knack* | Pommes de terre vapeur | Saint-Paulin | Fruit de saison |
| MARDI | Salade verte aux croutons | Boulettes de bœuf bio sauce barbecue (COF) | Purée de haricots verts | Bûche de chèvre | Crème à la vanille |
| JEUDI | Salade Mexicaine | Brandade de poisson | (plat complet) | Yaourt nature sucré bio | Fruit de saison bio |
| VENDREDI | Potage de légumes local | Bouchées de poulet à l'origan | Courgettes poêlées | Emmental | Petit-suisse aromatisés |

* 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 22 au 26 janvier 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|---------|----------------------------|--------------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------|
| LUNDI | Quiche Lorraine* | Tomate farcie locale | Riz créole bio | Carré fondu | Mousse au chocolat |
| MARDI | Betteraves rouges aux noix | Tartiflette* | Salade verte | | Fruit de saison |
| JEUDI | Salade de tomate | Steak haché local au jus (COF) | Lentilles bio | Petit-suisse nature sucré local | Fruit de saison |
| VENREDI | Taboulé | Nuggets de poisson et ketchup | Ratatouille | Coulommiers | Compote de fruits bio |

Semaine du 29 au 02 février 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|---------|--|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| LUNDI | Concombre bulgare | Bœuf mode (COF) | Pâtes au beurre | Yaourt nature sucré bio | Fruit de saison local |
| MARDI | Salade comtoise (pdt, tomate, fromage) | Jambon braisé* | Gratin d'épinards et pommes de terre | | Fromage blanc local aux fruits |
| JEUDI | Macédoine mayonnaise | Cassolette de poisson à la crème | Riz blanc bio | Camembert bio | Fruit de saison |
| VENREDI | Potage de légumes local | Hachis Parmentier bio au soja | (plat complet) | Edam bio | Crêpe au sucre locale |

* 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

Menu



Semaine du 05 au 09 février 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--|---|----------------|-----------------|----------------------|
| LUNDI | Salade verte aux croûtons | Fish and chips (Bienvenue en Angleterre) | | Bûche de chèvre | Fruit de saison bio |
| MARDI | Crêpe au fromage | Bœuf bourguignon aux carottes (COF) (Bienvenue en France) | (plat complet) | Mimolette | Liégeois au chocolat |
| JEUDI | Tomate mozarella (Bienvenue en Italie) | Bouchées de poulet aux petits légumes | (plat complet) | | Fruit de saison |
| VENDREDI | Cervelas* et cornichons | Hoki sauce aurore | Riz créole bio | Carré fondu | Crème à la vanille |

Semaine du 12 au 16 février 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|-------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------|-----------------|
| LUNDI | Médaille de surimi mayonnaise | Chipolatas locales au jus* | Pommes de terre persillées | Emmental bio | Fruit de saison |
| MARDI | Taboulé | Steak haché local au jus (COF) | Haricots beurre | Brie | Riz au lait |
| JEUDI | Potage de légumes local | Marmitte de poisson | Semoule | Yaourt nature sucré bio | Fruit de saison |
| VENDREDI | Accras de poisson | Poêlée de riz cantonnais à la dinde | (plat complet) | P'tit-Louis | Rocher coco |

* 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

api

Semaine du 19 au 23 février 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|-----------------------|----------------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------|
| LUNDI | Quiche Lorraine* | Steak haché | Ratatouille | Gouda bio | Liégeois à la vanille |
| MARDI | Crêpe aux champignons | Sauté de porc aux épices* | Cœur de blé | Mimolette | Fruit de saison bio |
| JEUDI | Celeri rémoulade | Rôti de bœuf sauce tartare (COF) | Lentilles | Petit-suisse nature sucré local | Fruit de saison |
| VENDREDI | Taboulé | Poisson pané | Haricots verts | Camembert bio | Compote de coing |

* 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

