

Menu Ecole



Semaine du 03 au 07 septembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pommes de terre ciboulette	Beignets de calamars	Carottes persillées locales	Mimolette	Fruit de saison
MARDI	Crêpe au fromage	Emincé de volaille sauce coco	Cœur de blé bio	Carré fondu	Flan vanille
JEUDI	Melon	Wings de poulet et ketchup	Pommes rôtis	Yaourt nature sucré local	Brownie
VENREDI	Salade des îles	Chipolatas au jus*	Lentilles bio	Camembert local	Fruit de saison

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomate croq'	Boulettes de bœuf locales sauce tomate (COF)	Pâtes bio	Petit moulé	Fruit de saison
MARDI	Courgette râpée vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade verte	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 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 Ecole



Semaine du 17 au 21 septembre 2018

CUISINE 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	Concombre au basilic	Tomate farcie locale	Riz bio	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	Potage de légumes locaux	Gratin de pâtes à la dinde	Salade verte	Vache qui rit	Fruit de saison
VENREDI	Salami et cornichons*	Poisson pané et citron	Purée de légumes	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 verte aux croutons	Poisson meunière au citron	Pâtes bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison local
MARDI	Pâté de campagne et cornichons*	Chili con carne	Riz	Camembert local	Compote de fruits bio
JEUDI	Concombre	Wings de poulet	Potatoes	Tomme bio	Gélatifié au chocolat
VENDREDI	Potage de légumes locaux	Waterzoï de poisson	Printanière de légumes	Coulommiers	Fruit de saison

Semaine du 08 au 12 octobre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise	Tarte au fromage	Salade verte	Yaourt nature sucré local	Fruit de saison
MARDI	Crêpe aux champignons	Aiguillettes de poulet sauce romarin	Chou-fleur bio	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	Potage de légumes locaux	Pâtes à la bolognaise	(plat complet)	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					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

* 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

