

Semaine du 02 au 06 mars 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Céleri local sauce rémoulade	Aiguillettes de poulet au curcuma	Coquillettes bio	Mimolette	Compote de pommes
MARDI	Carottes râpées locales vinaigrette à la ciboulette	Normandin de veau sauce aux herbes	Haricots verts bio au jus	Camembert bio	Eclair au chocolat
JEUDI	Potage Dubarry	Chili sin carne	riz créole bio (dans le plat)	Carré fondu	Flan vanille
VENREDI	Pâté de campagne et cornichon	Dos de colin sauce crème	Petits pois bio et pommes de terre	Yaourt nature sucré local	Pomme locale

Semaine du 09 au 13 mars 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Bouillon de légumes et vermicelles	Merguez locales	Boulgour arlequin	Bûchette de chèvre mélange	Kiwis bio
MARDI	Potage poireaux pommes de terre local	Boulettes végétariennes soja tomate basilic	Légumes couscous / semoule bio	Yaourt aromatisé	Coctail de fruits au sirop
JEUDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Dos de colin sauce aux câpres	Pommes de terre vapeur	Suisse sucré local	Gâteau des îles
VENREDI	Œuf dur mayonnaise	Parmentier de lentilles bio	Salade mêlée vinaigrette	Tomme blanche	Flan 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 16 au 20 mars 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine de légumes vinaigrette	Sauté de bœuf à la hongroise	Pommes de terre noisettes	Fondu carré	Mousse au chocolat
MARDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Cordon bleu	Chou fleur bio béchamel	Fromage blanc sucré local	Rocher coco
JEUDI	Soupe à l'oignon	Carbonara aux lardons d'omelette	Coquillettes bio	Emmental râpé	Clémentines
VENREDI	Radis beurre	Aiguillettes de poulet sauce camembert	Pommes de terre béchamel	Suisse sucré local	Crème dessert au chocolat

Semaine du 23 au 27 mars 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Emincé de poulet sauce provençale	Semoule bio	Yaourt sucré	Compote pomme-ananas
MARDI	Céleri râpé local au raisins secs	Sauté de porc à la sauge	Haricots blancs à la tomate	Camembert local	Mousse au chocolat au lait
JEUDI	Taboulé à la menthe	Dos de colin sauce crustacés	Chou fleur bio persillé	Gouda	Clémentines
VENREDI	Haricots verts vinaigrette	Croziflettes aux lardons de porc	Salade mêlée vinaigrette	Suisse fruité local	Gâteau aux fruits rouges

* 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



Semaine du 30 au 03 avril 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Potage aux légumes verts	Sauté de porc à l'aigre-douce	Riz bio créole	Crème anglaise	Ile flottante
MARDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Jambon blanc froid	Coquillettes bio	Brie	Compote de pommes bio
JEUDI	Chou rouge local vinaigrette	Filet de hoki sauce estragon	Purée de pommes de terre	Tomme noire	Pomme
VENDREDI	Taboulé	Bruschetta au coulis de tomate (sans viande)	Salade mélangée vinaigrette	Suisse sucré local	Cocktail de fruits au sirop

Semaine du 06 au 10 avril 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou blanc local râpé vinaigrette légère au fromage blanc	Saucisse fumée au jus	Haricots blancs bio à la tomate	Yaourt aromatisé	Ananas au sirop
MARDI	Pâté de campagne et cornichon	Filet de poisson pané	Navets et pommes de terre à la crème	Flan vanille	Sablé bio
JEUDI	Œuf dur mayonnaise	Lasagnes de légumes à la provençale	Salade iceberg vinaigrette	Carré fondu	Crêpe au sucre locale
VENDREDI	Potage de légumes locaux à l'ail	Portion de colin crème de citron	Pommes de terre rissolées	Maasdam bio	Pâtisserie de Pâques

* 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 13 au 17 avril 2020

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local

