

# Menu

Semaine du 19 au 23 octobre 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

|          | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--------|--------|----------------|---------|---------|
| LUNDI    |        |        |                |         |         |
| MARDI    |        |        |                |         |         |
| JEUDI    |        |        |                |         |         |
| VENDREDI |        |        |                |         |         |

Semaine du 26 au 30 octobre 2020

|          | 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



## Semaine du 02 au 06 novembre 2020

|          | ENTREE  | VIANDE                             | ACCOMPAGNEMENT        | LAITAGE             | DESSERT          |
|----------|---|------------------------------------|-----------------------|---------------------|------------------|
| LUNDI    | Haricots verts bio vinaigrette à l'échalotte                  | Saucisse fumée locale *            | Lentilles bio         | Gouda               | Crème vanille    |
| MARDI    | Salade de blé aux petits légumes vinaigrette aux fines herbes | Mignon de poulet au jus            | Blettes à la béchamel | Yaourt nature       | Clémentines      |
| JEUDI    | Endives vinaigrette   | Filet de colin lieu sauce au curry | Riz pilaf bio         | Suisse fruité local | Poire            |
| VENDREDI | Salade iceberg vinaigrette aux dés d'emmental                 | Œufs durs florentine               | (plat complet)        | Crème anglaise      | Brownies du Chef |

## Semaine du 09 au 13 novembre 2020

|          | ENTREE                                 | VIANDE                        | ACCOMPAGNEMENT                         | LAITAGE          | DESSERT              |
|----------|--|-------------------------------|--|------------------|----------------------|
| LUNDI    | Choufleur vinaigrette                  | Jambon blanc * Label Rouge    | Pommes de terre sautées                | Yaourt aromatisé | Ananas au sirop      |
| MARDI    | Potage potiron et poire                | Haut de cuisse de poulet rôti | Haricots beurre persillés              | Edam bio         | Eclair au chocolat   |
| JEUDI    | Laitue, vinaigrette à l'huile d'olives | Galette soja à la provençale  | Mélange de pommes de terre et épinards | Camembert bio    | Liégeois au chocolat |
| VENDREDI | Macédoine de légumes                   | Lasagnes bolognaise           | (plat complet)                         | carré fondu      | Kiwi bio             |

\* 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 novembre 2020

|          | ENTREE                                    | VIANDE                            | ACCOMPAGNEMENT            | LAITAGE             | DESSERT                     |
|----------|---|-----------------------------------|---------------------------|---------------------|-----------------------------|
| LUNDI    | Chou rouge râpé local vinaigrette à l'ail | Lardons de porc façon carbonara * | Coquillettes bio          | Suisse fruité local | Orange bio                  |
| MARDI    | Potage local façon cultivateur            | Risotto bio aux deux lentilles    | (Plat complet)            | Maasdam bio         | Crème vanille               |
| JEUDI    | Endives vinaigrette                       | Filet de colin lieu sauce rougail | Pommes de terre noisettes | Vache qui rit bio   | Compote pomme               |
| VENDREDI | Betteraves bio vinaigrette                | Sauté de porc au curcuma *        | Choux de Bruxelles        | Crème anglaise      | Gâteau du chef à la vanille |

## Semaine du 23 au 27 novembre 2020

|          | ENTREE                                 | VIANDE   | ACCOMPAGNEMENT           | LAITAGE             | DESSERT                               |
|----------|--|--|--------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| LUNDI    | Potage carottes locales                | Saucisse de campagne locale                                | Potatoes                 | Camembert local     | Pomme locale                          |
| MARDI    | Céleri râpé local rémoulade            | Emincé de dinde sauce à la crème                           | Jardinière de légumes    | Fromage blanc local | Banane bio                            |
| JEUDI    | Salade iceberg vinaigrette             | Grain de coquillettes bio, petits pois, béchamel fromagère | (Plat complet)           | Vache qui rit bio   | Compote pomme bio                     |
| VENDREDI | Salade de PdT, cornichons, vinaigrette | Poisson pané 100% filet                                    | Haricots verts persillés | St paulin           | Gâteau maison aux pépites de chocolat |

\* 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 04 décembre 2020

|          | ENTREE                             | VIANDE  | ACCOMPAGNEMENT           | LAITAGE  | DESSERT       |
|----------|------------------------------------|---|--------------------------|--|---------------|
| LUNDI    | Crêpe aux champignons              | Coquillettes bio aux allumettes de dinde et reblochon | Salade verte vinaigrette | Yaourt nature local et coulis de fruits rouges | Madeleine     |
| MARDI    | Salade de blé arlequin vinaigrette | Cordon bleu de volaille                               | Flan de poireaux         | Edam bio                                       | Clémentines   |
| JEUDI    | Potage Dubarry                     | Filet de colin d'Alaska sauce aux câpres              | Riz bio                  | Mimolette                                      | Compote pomme |
| VENDREDI | Tarte au fromage                   | Penne aux pois chiches bio et curcuma                 | (Plat complet)           | Yaourt aromatisé                               | Kiwi bio      |

## Semaine du 07 au 11 décembre 2020

|          | ENTREE  | VIANDE                                  | ACCOMPAGNEMENT           | LAITAGE                  | DESSERT               |
|----------|---|---|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| LUNDI    | carottes râpées locales vinaigrette au citron | sauté de porc sauce moutarde*           | semoule bio              | yaourt nature            | pomme                 |
| MARDI    | crêpe au fromage                              | rôti de bœuf au jus                     | haricots verts persillés | Maasdam bio              | ananas au sirop       |
| JEUDI    | salade verte vinaigrette à l'échalote         | gratin de lentilles bio et patate douce | (plat complet)           | chantailou               | banane bio            |
| VENDREDI | potage de potiron et pdt                      | filet de merlu blanc sauce citron       | petits pois              | buchette de lait mélange | crème dessert caramel |

\* 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 14 au 18 décembre 2020

|          | ENTREE  | VIANDE  | ACCOMPAGNEMENT             | LAITAGE           | DESSERT               |
|----------|---|---|----------------------------|-------------------|-----------------------|
| LUNDI    | salade iceberg et vinaigrette à l'huile d'olive | parmentier au soja bio                                      | (plat complet)             | vache qui rit bio | compote pomme ananas  |
| MARDI    | haricots verts bio vinaigrette                  | normandin de veau   | chou fleur et pdt béchamel | emmental          | orange bio            |
| JEUDI    | mousson de canard et cornichon                  | volaille farçie sauce aux marrons et duxelle de champignons | pom'forestine              | fromage           | bûche au chocolat     |
| VENDREDI | œuf dur mayonnaise                              | raviolis de bœuf  | (plat complet)             | chantailou        | crème dessert vanille |

|          | 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



