

# 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
VENREDI	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
VENREDI	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



