

## Semaine du 08 au 12 mars 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tarte au fromage	Aiguillettes de poulet sauce romarin	Petits pois	Camembert bio	Clémentines
MARDI	Céleri local sauce rémoulade	Jambon blanc label rouge *	Purée de pommes de terre	Petit moulé local ail et fines herbes	Banane bio
JEUDI	Salade iceberg et croûtons	Bolognaise au bœuf	Coquillettes bio	Emmental bio	Ananas au sirop
VENDREDI	Potage de légumes verts	Omelette nature	Haricots verts à l'échalote	Carré ligueuil	Crêpe au sucre locale

## Semaine du 15 au 19 mars 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Cordon bleu de dinde	Lentilles bio	Mimolette	Pomme
MARDI	Potage de légumes locaux	Gratin de pommes de terre façon tartiflette	(plat complet)	Yaourt sucré local	Orange bio
JEUDI	Salade verte au cheddar rouge râpé !	Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais) !	(plat complet) !	Crème anglaise !	Apple crumble cake !
VENDREDI	Lentilles bio vinaigrette	Waterzoï de poisson	Pommes de terre et épinards	Vache qui rit bio	Velouté aux fruits

\* 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 22 au 26 mars 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Pois chiches vinaigrette	Steak haché au jus	Carottes locales au miel et romarin	Carré ligueuil	Crème dessert au chocolat
MARDI	Pâté de foie et cornichon *	Filet de colin sauce à l'aneth	Semoule bio	Yaourt aromatisé	Poire
JEUDI	Potage Dubarry	Allumettes de dinde façon carbonnara	Macaronis	Gouda	Orange bio
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Jambalaya de légumes et riz bio	(plat complet)	Petit moulé nature local	Gâteau au miel et noisettes

## Semaine du 29 au 02 avril 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Haricots verts bio vinaigrette persillée	Normandin de veau au jus	Pommes de terre boulangère	Suisse sucré local	Ananas au sirop
MARDI	Tomates vinaigrette	Chili sin carné au riz bio	(plat complet)	Buchette de lait mélange	Banane bio
JEUDI	Concombres ciboulette	Aiguillettes de poulet sauce normande	Coquillettes bio	Petit moulé local	Dessert de Pâques
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Haut de cuisse de poulet	Haricots verts ail et persil	Edam bio	Kiwi

\* 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 05 au 09 avril 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	FERIE				
MARDI	Haricots beurre vinaigrette	Gratin de coquillettes bio, petits pois, béchamel fromagère	(plat complet)	Vache qui rit bio	Crème dessert vanille
JEUDI	Tomates et olives vinaigrette	Chunk de colin sauce aux 4 épices	Riz bio	Gouda	Compote pomme-ananas
VENDREDI	Saucisson ail et cornichon *	Boulettes de bœuf bio	Petits pois au jus	Maasdam bio	Flan nappé caramel

## Semaine du 12 au 16 avril 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis et beurre	Haut de cuisse de poulet rôti	Pommes de terre noisettes	Montcadi	Poire
MARDI	Chou blanc et rouge locaux vinaigrette	Emincé de poulet façon tajine	Semoule bio	Saint-Paulin	Crème dessert caramel
JEUDI	Laitue aux croûtons et noix	Lasagnes de légumes	(plat complet)	Vache qui rit bio	Compote de pommes
VENDREDI	Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivrons	Poisson pané 100% filet	Choufleur en béchamel	Camembert bio	Eclair au 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



# Menu

Semaine du 19 au 23 avril 2021

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Chipolatas *	Lentilles bio	Fromage blanc local	Duo de griottes et fruits rouges
MARDI	Salade de blé aux petits légumes	Mignon de poulet au jus	Jeunes carottes	Edam bio	Kiwi
JEUDI	Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange	Beignets de calamars	Tortis au beurre	Camembert bio	Compote pomme-pruneaux
VENDREDI	Cake au fromage	Bouchées de blé, légumes, haricots Azuk	Haricots verts au jus	Suisse sucré local	Banane bio

Semaine du 26 au 30 avril 2021

	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



# Menu

Semaine du 03 au 07 mai 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

	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



