

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange	Aiguillettes de poulet sauce aux herbes	Riz bio	Petit moulé local	Pomme
MARDI	Salade de pâtes tricolores vinaigrette à l'ancienne	Filet de merlu blanc sauce citron	Haricots verts persillés	Buchette de lait mélange	Flan chocolat
JEUDI	Salade iceberg et croûtons, vinaigrette	Parmentier au soja bio	(plat complet)	Emmental	Galette des rois
VENDREDI	Taboulé libanais	Poisson blanc meunière et citron	Carottes et panais vapeur	Fromage fondu	Clémentines

Semaine du 11 au 15 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pommes de terre vinaigrette	Sauté de bœuf façon bourguignon	Petits pois	Tomme blanche	Mousse au chocolat au lait
MARDI	Saucisson à l'ail et cornichon	Poisson pané 100% filet et citron	Purée de pommes de terre	Suisse fruité local	Kiwi bio
JEUDI	entrée froide	Boulettes de bœuf bio sauce tomate	Haricots beurre	Yaourt aromatisé	Banane bio
VENDREDI	Salade mêlée, vinaigrette aux agrumes	Risotto potiron œuf dur	(plat complet)	Edam bio	Gâteau au speculoos

* 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 18 au 22 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette au miel	Paupiette de veau sauce brune	Coquillettes bio	Suisse sucré local	Pomme
MARDI	Salade iceberg vinaigrette	Emincé de dinde sauce paprika	Haricots verts vapeur	Maasdam bio	Gaufre de Liège
JEUDI	Salade verte aux dés de fêta	Pizza au fromage	(plat complet)	Fromage blanc local stracciatella	Boudoirs
VENDREDI	Chou blanc local râpé au vinaigre de framboise	Bouchées de porc sauce au caramel	Boulgour	Vache qui rit bio	Liégeois chocolat

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Allumettes de dinde façon carbonara	Tortis au beurre	verre de lait	Pomme
MARDI	Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Pilaf de riz bio et lentilles bio au curry	(plat complet)	Edam bio	Flan vanille
JEUDI	entrée froide	Filet de colin d'Alaska sauce citron	Haricots verts ail et persil	Montcadi	Kiwi bio
VENDREDI	Surimi mayonnaise	Sauté de bœuf façon carbonnade	Carottes locales persillées	Chanteneige	Gâteau au miel et noisettes

* 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 01 au 05 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine de légumes vinaigrette au fromage blanc	Normandin de veau	Riz bio à la tomate	Brie	Poire
MARDI	Salade mêlée vinaigrette	Gratin de pommes de terre et knacks	(plat complet)	Emmental bio	Crêpe au sucre locale
JEUDI	Salade de Pdt vinaigrette au fromage blanc	Bouchées de blé, légumes et haricots azuk	Carottes locales au jus	Petit moulé local	Compote de pommes
VENDREDI	entrée froide	Filet de merlu sauce normande	Haricots beurre persillés	Edam bio	Crème dessert chocolat

Semaine du 08 au 12 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Boulettes au porc sauce charcutière	Flageolets	Camembert bio	Liégeois vanille
MARDI	Chou blanc local vinaigrette au sésame	Mignon de poulet sauce crème	Brocolis et pommes de terre	Suisse fruité local	Clémentines
JEUDI	entrée froide	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce !	Riz bio jaune !	Fromage blanc à la noix de coco !	Ananas au sirop !
VENDREDI	Salade iceberg vinaigrette	Flan de carottes à l'emmental	(plat complet)	Yaourt aromatisé	Orange 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Menu

Semaine du 15 au 19 février 2021

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine de légumes vinaigrette	Chipolatas locales	Haricots lingots	verre de lait	Compote pomme-banane
MARDI	entrée froide	Sauté de bœuf façon carbonnade !	Pommes de terre cubes rissolées !	Yaourt aromatisé !	Beignet chocolat noisette !
JEUDI	Chou blanc local vinaigrette persillée	Lasagnes à la julienne de légumes et lentilles bio	(plat complet)	Emmental bio	Clémentines
VENDREDI	Salade de pommes de terre et cornichons vinaigrette	Filet de colin-lieu sauce lombarde	Haricots verts persillés	Petit moulé local ail et fines herbes	Banane bio

Semaine du 22 au 26 février 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 01 au 05 mars 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



