

Menu

Semaine du 14 au 18 septembre 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Bolognaise au bœuf	Macaronis	Edam bio	Pêche
MARDI	Haricots blancs vinaigrette	Nuggets de poisson et ketchup	Ratatouille	Brassé aux fruits	Ananas au sirop
JEUDI	Melon	Croque-monsieur au fromage	(plat complet)	Fromage blanc nature sucré local	Compote de fruits rouges
VENDREDI	Carottes râpées locales au sésame	Rôti de porc sauce à l'ancienne *	Duo de courgettes et de pommes de terre	Carré ligueil	Cake aux pépites de chocolat

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé bio	Rôti de dinde sauce dijonnaise	Petits pois bio	Brie	Raisin
MARDI	velouté de potiron !	Timbale milanaise (jambon-champignons) !	Coquillettes bio	Emmental !	Fromage blanc local et crème de marrons !
JEUDI	Tomates vinaigrette	Filet de merlu sauce waterzoï	Purée de pommes de terre	Chantailou	Salade de fruits au sirop
VENDREDI	Beignets de choufleur sauce tartare	Flan de carottes locales à l'emmental	(plat complet)	Petit suisse aromatisé local	Banane 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

