

# Menu

Semaine du 28 au 02 octobre 2020

CUISSINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Pomelos et sucre	Paupiette de veau à l'orientale	Semoule couscous bio	Brassé aux fruits	Ananas au sirop
MARDI	Courgettes râpées aux pommes	Fricassée de dinde forestière	Purée de potiron	Vache picon	Banane bio
JEUDI	Salade verte vinaigrette	Lasagnes de légumes maison	(plat complet)	dés de mimolette (à mettre avec la salade)	Fromage blanc local aux fruits
VENDREDI	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Plein filet de poisson pané	Choufleur à la béchamel	Camembert bio	Mousse au chocolat

Semaine du 05 au 09 octobre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tarte au fromage	Omelette nature	Courgettes bio sautées à la provençale	Chantailou	Compote de pommes-coing
MARDI	Salade de haricots verts bio au thon	Saucisse goût fumée locale *	Lentilles aux oignons	Emmental	Pomme
JEUDI	Betteraves aux noix	Beignets de calamars sauce tartare	Riz créole bio	Pyrénées	Abricots au sirop
VENDREDI	Œuf dur mayonnaise	Moussaka	(plat complet)	Buchette mi-chèvre	Gâteau à l'ananas

\* 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

