

Menu

Semaine du 31 au 04 septembre 2020

CUISSINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	Melon	Emincé de poulet sauce tomate	Coquillettes bio	Pyrénées	Eclair au chocolat
JEUDI	Tomates vinaigrette	Lentilles bio à l'indienne	Rif pilaf bio	Maasdam bio	Flan gélifié à la vanille
VENDREDI	Salade piémontaise	Plein filet de poisson meunière	Epinards à la vache qui rit	Vache picon	Raisin

Semaine du 07 au 11 septembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange	Raviolis de bœuf	(plat complet)	Yaourt aromatisé	Banane bio
MARDI	Macédoine de légumes mayonnaise	Quenelles natures sauce provençale	Coquillettes bio et sa julienne de légumes	Camembert bio	Crème dessert chocolat
JEUDI	Pastèque	Marmite de poisson sauce dieppoise	Riz pilaf bio	Chantailou	Compote de pommes
VENDREDI	Haricots verts bio vinaigrette	Sauté de porc aux 4 épices *	Légumes tajine	Edam bio	Tarte aux pommes

* 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

