

Menu

Semaine du 12 au 16 octobre 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Soupe à l'oignon locaux et croutons	Saucisse de campagne locale *	Haricots blancs à la tomate	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
MARDI	Lentilles bio vinaigrette	Plein filet de poisson meunière	Purée de potiron	Mimolette	Flan gélifié au chocolat
JEUDI	Tomate et sa vinaigrette aux dés de poivrons	Parmentier maison aux deux haricots	(plat complet)	Petit moulé local	Cake aux pépites de chocolat
VENDREDI	Velouté de légumes !	Vol au vent de poulet !	Riz bio !	Tomme blanche !	Poire !

* 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

