

Menu période estivale

Semaine du 20 au 24 juillet 2020

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Feuilleté hot-dog	Filet de porc au jus *	Flan de côtes de blettes	Edam	Kiwi bio
MARDI	Taboulé à la menthe	Omelette au fromage	Epinards et pommes de terre à la béchamel	Saint-Paulin	Crème dessert caramel
MERCREDI	Salami et beurre *	Gratin de pâtes et dés de volaille	(plat complet)	Camembert bio	Nectarine
JEUDI	Salade iceberg et sa vinaigrette à l'huile d'olive	Rôti de bœuf au romarin	Riz créole bio	dés d'emmental (à mettre dans la salade)	Compote pomme-fraise
VENDREDI	Rillettes et cornichons *	Filet de poisson pané	Choufleur persillé	Yaourt nature sucré bio	Tarte au chocolat

Semaine du 27 au 31 juillet 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de haricots verts vinaigrette	Waterzoï de colin	Riz safrané bio	Gouda	Pêche
MARDI	Melon	Blanquette de dinde	Semoule bio aux raisins	Yaourt aromatisé	Compote de pommes
MERCREDI	Saucisson à l'ail et beurre *	Rôti de bœuf sauce tartare	Brocolis sautés	Carré Ligeuil	Poire
JEUDI	Pizza à la tomate	Jambon braisé aux champignons *	Purée de carottes	Petit moulé nature local	Flan gélifié vanille
VENDREDI	Crêpe au fromage	Aiguillettes de poulet au jus	Tomates provençales	Montcadi	Gâteau au yaourt

* 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



Appro local

