Menu Ecole de

Semaine du 05 au 09 novembre 2018

CUISINE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pommes de terre	Escalope viennoise	Haricots verts bio	Gouda bio	Yaourt aromatisé
MARDI	Pomelos et sucre	Steak haché local sauce tomate	Pâtes bio au beurre	Yaourt nature sucré bio	Compote de fruits bio
JEUDI	Crêpe au fromage	Dos de colin sauce citron	Epinards et pommes de terre béchamel	Carré frais bio	Fruit frais bio
VENDREDI	Salade Marco Polo	Nuggets de poisson	Carottes bio à la crème	Tomme bio	Compote de fruits bio

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

CUISINE CENTRALE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de haricots verts bio	Poisson pané	Riz créole bio	Carré fondu bio	Fruit frais
MARDI	Carottes râpées bio	Echine de porc au jus*	Purée de potiron	Emmental bio	Crème dessert vanille
JEUDI	Céleri rémoulade	Bœuf bourguignon bio	Frites (friteuse)	Crème anglaise	Gâteau au chocolat maison
VENDREDI	Salade de blé carnaval bio	Rôti de dinde bio sauce curcuma	Chou-fleur bio à la tomate	Brie bio	Fruit frais

*** Plat contenant du porc** **COF: Certifié Origine France** **Fruit Bio/Local/France selon disponibilité**

Nos plats sont succeptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation | Produit biologique | Produit local

Menu Ecole de

CUISINE CENTRALE DE NORMANDE

Semaine du 19 au 23 novembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise bio	Haché de bœuf bio sauce forestière	Lentilles bio au jus	Buchette chèvre	Fruit frais
MARDI	Soupe de Cendrillon	Les boulettes de la Belle et le Clochard bio	Les légumes de Ratatouille bio	Fromage de la Reine des neige bio	Pop Corn
JEUDI	Salade de pdt et maïs	Hoki sauce nantua	Fondue de poireaux	Petit-suisse sucré	Mousse au chocolat
VENDREDI	Betteraves bio	Gratin de pâtes bio au poulet	(plat complet bio)	(Fromage râpé en plat)	Compote de pomme bio

Semaine du 26 au 30 novembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Haricots verts bio vinaigrette	Escalope de volaille bio au jus	Pâtes bio au beurre	Chantaillou bio	Fruit frais
MARDI	Surimi mayonnaise	Saucisse de Strasbourg*	Brocolis bio persillés	Vache qui rit	Semoule au lait maison
JEUDI	Chou rouge à la mimolette	Boulettes de bœuf bio au curry	Frites (friteuse)	(Mimolette en entrée)	Compote bio pomme banane
VENDREDI	Carottes râpées bio	Nage de poisson	Riz bio	Yaourt aromatisé	Fruit frais bio

*** Plat contenant du porc** **COF: Certifié Origine France** **Fruit Bio/Local/France selon disponibilité**

Nos plats sont succeptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation | Produit biologique | Produit local

Menu Ecole de

Semaine du 03 au 07 décembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de haricots verts bio	Grignottines de porc sauce brune*	Boulgour bio	Bûchette de chèvre	Compote pomme poire bio
MARDI	Macédoine mayonnaise bio	Emincé de volaille bio au jus	Haricots verts bio	Petit moulé nature bio	Yaourt aromatisé
JEUDI	Potage bio	Blanquette de dinde	Purée de potiron	Petit-suisse nature sucré	Rocher à la noix de coco
VENDREDI	Salade coleslaw locale	Croq'œuf	Pâtes bio au beurre	Mimolette	Fruit frais bio

Semaine du 10 au 14 décembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe aux champignons	Filet de poulet bio à la crème	Brocolis persillés bio	Yaourt nature sucré bio	Fruit frais
MARDI	Potage de légumes bio	Rôti de porc à l'ancienne*	Frites	Vache qui rit bio	Flan nappé caramel
JEUDI	Salade verte à la mimolette	Boulettes de bœuf bio et ketchup	Coquillettes bio au beurre	(Mimolette en entrée)	Compote bio pomme fraise
VENDREDI	Céleri rémoulade	Brandade de poisson	(plat complet)	Edam bio	Fruit frais bio

*** Plat contenant du porc** **COF: Certifié Origine France** **Fruit Bio/Local/France selon disponibilité**

Nos plats sont succeptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Menu Ecole de

Semaine du 17 au 21 décembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine bio vinaigrette au fromage blanc	Cordon bleu	Purée de pommes de terre bio	Mimolette	Fruit frais bio
MARDI	Taboulé bio à la tomate	Paupiette de veau locale aux épices	Brocolis béchamel bio	Carré fondu bio	Yaourt aux fruits
JEUDI	Crèpe au fromage	Nuggets de poisson	Ratatouille bio	Camembert bio	Fruit frais bio
VENDREDI	Médaillon de surimi sauce cocktail	Emincé de volaille sauce crémeuse aux cèpes	Pommes sautées	P'tit Louis	Bûche au chocolat maison

*** Plat contenant du porc** **COF: Certifié Origine France** **Fruit Bio/Local/France selon disponibilité**

Nos plats sont succeptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation | Produit biologique | Produit local