

Menu Ecole de

Semaine du 25 au 01 mars 2019

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---|---|-----------------------|-------------------------|---------------------------------|
| LUNDI | Betteraves bio vinaigrette à la framboise | Mijoté de dinde bio sauce aux champignons | Haricots verts bio | Yaourt nature sucré bio | Fruit frais bio |
| MARDI | Potage Dubarry bio | Chipolatas* | Carottes braisées bio | Gouda bio | Liégeois chocolat |
| JEUDI | Salade verte au maïs | Pâtes bio à la bolognaise | (plat complet) | Emmental râpé | Gâteau maison à la noix de coco |
| VENDREDI | Œuf dur bio mayonnaise | Brandade de poisson | (plat complet) | Petit moulé bio | Yaourt aromatisé |

Semaine du 04 au 08 mars 2019

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--|-------------------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------------|
| LUNDI | Taboulé bio | Paupiette de veau sauce brune | Frites (friteuse) | Edam bio | Fruit frais bio |
| MARDI | Carottes râpées bio vinaigrette aux fines herbes | Boulettes de bœuf bio | Pâtes bio à la tomate | Fromage bio | Beignet à la pomme |
| JEUDI | Betteraves bio en lanières | Filet de poisson sauce aurore | Riz blanc bio | Yaourt aromatisé local | Fruit frais bio |
| VENDREDI | Macédoine mayonnaise au thon | Boulettes de volaille à la moutarde | Blé doré bio | Bûchette de chèvre | Flan vanille nappé caramel |

* 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

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu Ecole de

Semaine du 11 au 15 mars 2019

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|---------|------------------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------------------|---------------------------|
| LUNDI | Chou blanc local vinaigrette | Steak haché bio sauce provençale | Semoule bio | Fromage bio | Mousse au chocolat |
| MARDI | Crêpe aux champignons | Saucisse fumée* | Brocolis bio | Mimolette | Fruit frais bio |
| JEUDI | Radis roses | Nuggets de poisson et ketchup | Frites (friteuse) | Crème anglaise | Gâteau aux pommes locales |
| VENREDI | Friand au fromage | Aiguillettes de volaille bio au jus | Petit pois bio | Petit-suisse nature sucré local | Fruit frais bio |

Semaine du 18 au 22 mars 2019

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|---------|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------|
| LUNDI | Céleri au fromage blanc bio | Sauté de porc bio sauce moutarde* | Flageolets | Fromage bio | Crème dessert vanille |
| MARDI | Concombre bulgare bio | Croustillant au fromage | Blé doré bio | Brie | Fruit frais bio |
| JEUDI | Salade verte | Potatoes burger | (plat complet) | Yaourt nature sucré bio | Muffin |
| VENREDI | Betteraves bio vinaigrette | Colin meunière au citron | Poêlée forestière | Yaourt nature sucré bio | Fruit frais bio |

* 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

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu Ecole de

Semaine du 25 au 29 mars 2019

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|---------|---|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| LUNDI | Salade de pommes de terre | Sauté de bœuf bio sauce brune | Petit pois carottes bio | Fromage bio | Fruit frais |
| MARDI | Carottes râpées bio vinaigrette à l'huile d'olive | Rôti de dinde bio sauce mornay | Pâtes bio | Petit-suisse nature sucré local | Compote de fruits bio |
| JEUDI | Radis roses | Marmite de poisson | Riz bio | Tomme blanche | Flan vanille nappé caramel |
| VENREDI | Salade Marco Polo | Grignottines de porc bio* | Tajine de légumes bio | Montcadi | Fruit frais bio |

Semaine du 01 au 05 avril 2019

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|---------|---|------------------------------|-------------------|------------------------------|-----------------------|
| LUNDI | Crêpe au fromage | Chipolatas au jus* | Tomate provençale | Chantailou | Flan à la vanille |
| MARDI | Concombre bio | Haut de cuisse de poulet bio | Petit pois bio | Tomme | Fruit frais |
| JEUDI | Carottes râpées bio vinaigrette au miel | Colin sauce citronnée | Semoule bio | Carré frais bio | Crêpe au sucre locale |
| VENREDI | Céleri rémoulade bio | Gratin de pâtes au jambon* | (plat complet) | Petit-suisse aromatisé local | Compote de fruits bio |

* 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

Animation

Produit biologique



Produit local

