

Semaine du 14 au 18 mai 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomate croq'	Cordon bleu et ketchup	Pâtes bio	Petit moulé local	Fruit de saison
MARDI	Saucisson à l'ail et beurre*	Steak haché sauce tomate (COF)	Semoule bio	Camembert local	Liégeois au chocolat
JEUDI	Kartoffelsalat au fromage (salade de pommes de terre)	Schweinbraten (rôti de porc en sauce)*	Ratatouille et Spätzlis		Twins
VENDREDI	Radis roses et beurre	Filet de lieu sauce aux crevettes	Riz blanc bio	Petit-suisse nature sucré local	Fruit de saison local

Semaine du 21 au 25 mai 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Melon	Normandin de veau local au jus	Purée de pommes de terre	Gouda	Fruit de saison bio
MARDI	Salade Marco Polo	Boulettes de bœuf locales sauce BBQ (COF)	Epinards et pommes de terre béchamel	Coulommiers	Fromage blanc aromatisé local
JEUDI	Pâté de campagne et cornichons*	Filet de poisson meunière	Boulgour bio	Tomme	Tarte grillée aux pommes
VENDREDI	Carottes râpées locales	Nuggets de volaille	Petits pois	Yaourt nature sucré bio	Fruit de saison

* 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



Semaine du 28 au 01 juin 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Gratin de pâtes à la dinde	(plat complet)	Petit fondu	Fruit de saison local
MARDI	Pastèque	Boulettes de porc locales au jus*	Gratin de brocolis et pommes de terre	Brie	Crème dessert vanille
JEUDI	Accras de poisson	Chili con carne	(plat complet)	Bûche de chèvre	Compote d'ananas
VENDREDI	Céleri rémoulade	Nuggets de poisson	Petits pois	Mimolette	Fruit de saison bio

Semaine du 04 au 08 juin 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade verte au fromage	Gratin de raviolis	(plat complet)		Fruit de saison bio
MARDI	Carottes locales aux raisins	Jambon braisé*	Poêlée de courgettes et coquillettes	Petit Cotentin local	Flan vanille nappé caramel
JEUDI	Salade Strasbourgeoise*	Filet de lieu à la crème	Blé doré bio	Saint-Paulin	Fruit de saison
VENDREDI	Melon	Steak haché local sauce provençale (COF)	Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)	Camembert	Crêpe au sucre locale

* 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

Semaine du 11 au 15 juin 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Pastèque	Cordon bleu	Purée de pommes de terre	Chanteneige	Fruit de saison
MARDI	Salade coleslaw locale	Rôti de bœuf (COF) local	Haricots blancs à la provençale	Bûche de chèvre	Petit-suisse aromatisés locaux
JEUDI	Salami et cornichons*	Emincé de volaille au jus	Haricots verts	Tomme	Riz au lait local
VENREDI	Radis roses et beurre	Filet de poisson sauce aurore	Riz blanc bio	Fromage frais nature sucré local	Fruit de saison

Semaine du 18 au 22 juin 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade verte aux croutons	Saucisse-lentilles*	(plat complet)	Edam bio	Fruit de saison local
MARDI	Taboulé	Steak haché local à la provençale (COF)	Petits pois	Coulommiers	Yaourt aromatisé
JEUDI	Symphonie de petits légumes et mayonnaise	Do majeur de colin sauce aurore	Chœur de blé bio	Intermède fromagé (Petit Louis)	Eden à la pomme
VENREDI	Melon	Nuggets de volaille	Ratatouille	Petit-suisse nature sucré 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



Menu

Semaine du 25 au 29 juin 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade piémontaise	Omelette bio au fromage	Tomate provençale	Vache qui rit	Crème à la vanille
MARDI	Céleri rémoulade	Jambon braisé*	Pommes de terre persillées	Brie	Fruit de saison
JEUDI	Friand Hot Dog*	Gratin de pommes de terre à la bolognaise	(plat complet)	Tomme	Compote de fruits bio
VENDREDI	Radis roses et beurre	Nuggets de poisson	Haricots beurre	Yaourt nature sucré local	Sablé amande et citron bio

Semaine du 02 au 06 juillet 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Melon	Gratin de pâtes façon carbonara*	(plat complet)	Petit-suisse nature sucré local	Fruit de saison bio
MARDI	Salade de tomate au basilic	Boulettes de porc locales au jus*	Printanière de légumes	Petit Cotentin local	Liégeois au chocolat
JEUDI	Rillettes et cornichons*	Filet de poisson sauce aurore	Boulgour bio	Mimolette	Crème dessert vanille
VENDREDI	PIQUE NIQUE				

* 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

