

Menu Ecoles du Cingal



Semaine du 12 au 16 mars 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Concombre bulgare	Cordon bleu	Pâtes	Emmental	Fruit de saison local
MARDI	Salade de tomates	Hachis Parmentier	Salade verte	Carré fondu	Yaourt velouté
JEUDI	Salade de perles marines	Brochette de poulet sauce colombo	Beignets de chou-fleur	Camembert	Donut
VENREDI	Œuf dur sauce cocktail	Gratin de poisson au riz	(plat complet)	Petit-suisse nature sucré local	Fruit de saison bio

Semaine du 19 au 23 mars 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Quiche Lorraine*	Chipolatas-Haricots blancs à la tomate*	(plat complet)	Tomme	Fruit de saison bio
MARDI	Salami et cornichons*	Steak haché local au jus (COF)	Brocolis béchamel	Bûche de chèvre	Liégeois chocolat
JEUDI	Tomate au basilic	Nuggets de volaille	Purée de potiron	Gouda bio	Crêpe au sucre locale
VENREDI	Macédoine mayonnaise	Brandade de poisson	(plat complet)	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



Menu Ecoles du Cingal



Semaine du 26 au 30 mars 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Friand à la viande*	Aiguillettes de volaille au romarin	Printanière de légumes	Petit moulé	Crème au chocolat
MARDI	Carottes râpées	Jambon blanc*	Semoule	Edam bio	Fruit de saison
JEUDI	Salade Marco-Polo	Filet de poisson pané	Petits pois et navets braisés	Petit-suisse nature sucré local	Compote de fruits bio
VENDREDI	Salade coleslaw	Bœuf braisé sauce charcutière (COF)	Purée Crécy	Camembert	Tarte aux pommes

Semaine du 02 au 06 avril 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	Betterave rouge	Cordon bleu	Haricots verts bio	Carré fondu	Flan vanille nappé caramel
JEUDI	Macédoine mayonnaise	Pâtes façon carbonara*	Salade verte	Tomme	Fruit de saison bio
VENDREDI	Œuf dur sauce tartare	Boulettes d'agneau au curry	Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)	Brie	Pâtisserie au chocolat

* 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 Ecoles du Cingal



Semaine du 09 au 13 avril 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis et beurre	Sauté de porc aux épices*	Pommes de terre vapeur	Emmental bio	Fruit de saison local
MARDI	Croisillon Dubarry	Steak haché local sauce tomate (COF)	Julienne de légumes	Bûche de chèvre	Yaourt velouté
JEUDI	Rillettes et cornichons*	Filet de lieu à la crème	Riz créole bio	Petit Cotentin local	Crème dessert vanille
VENDREDI	Concombre bulgare	Haut de cuisse de poulet rôti	Gratin de carottes locales	Petit-suisse nature sucré local	Fruit de saison bio

Semaine du 16 au 20 avril 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Médailillon de surimi mayonnaise	Kefta d'agneau locale au curry	Pâtes bio	Yaourt nature sucré bio	Fruit de saison
MARDI	Salade Marco-Polo	Sauté de bœuf local aux épices (COF)	Brocolis béchamel bio	Coulommiers	Yaourt aromatisé
JEUDI	Saucisson à l'ail et beurre	Bouchées de poulet à l'origan	Ratatouille	Mimolette	Muffin
VENDREDI	Beignets de calamar	Poêlée Valenciana	(plat complet)	Tomme des Pyrénées	Mousse au citron

* 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 Ecoles du Cingal



Semaine du 23 au 27 avril 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales	Boulettes de bœuf locales sauce barbecue (COF)	Haricots verts	Carré fondu	Mousse au chocolat
MARDI	Concombre bulgare	Grignottines de porc aux lardons*	Lentilles bio	Gouda bio	Fruit de saison local
JEUDI	Tomate croq'	Nuggets de poisson	Riz blanc	Camembert bio	Compote de fruits bio
VENREDI	Salade coleslaw	Emincé de volaille à la crème	Pâtes	Petit-suisse nature sucré local	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

