

## Semaine du 06 au 10 novembre 2017

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées aux dés de mimolette !	Saucisses de Strasbourg !	Purée de potiron !		Muffin
MARDI	Crêpe au fromage	Bœuf bourguignon local (COF)	Carottes braisées locales	Camembert local	Liégeois au chocolat
JEUDI	Rillettes* et cornichons	Filet de lieu sauce aurore	Riz blanc bio	Rondelé	Yaourt aromatisé
VENDREDI	Celeri rémoulade local	Escalope viennoise	Poêlée méridionale bio	Petit-suisse nature sucré local	Fruit de saison bio

## Semaine du 13 au 17 novembre 2017

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomate au basilic	Normandin de veau local au jus	Boulgour bio	Emmental bio	Fruit de saison
MARDI	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, mayonnaise)	Sauté de bœuf local aux olives (COF)	Haricots verts bio	Brie	Fromage blanc aromatisé local
JEUDI	Salade Esaü (lentilles, vinaigrette)	Saucisse fumée au jus*	Courgettes bio à la tomate	Tomme	Tarte Normande locale
VENDREDI	Haricots verts vinaigrette	Gratin de poisson au riz	(plat complet)	Yaourt nature sucré bio	Fruit de saison local

\* 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

# Menu Ecole

Semaine du 20 au 24 novembre 2017

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Steak haché (COF)	Carottes à la crème	Carré frais bio	Crème dessert vanille
MARDI	Concombre bulgare	Grignottines de porc sauce brune*	Riz arlequin	Edam bio	Fruit de saison local
JEUDI	Taboulé à la tomate	Poisson meunière au citron	Ratatouille	Coulommiers	Compote de fruits bio
VENDREDI	Salade coleslaw	Jambalaya de poulet	(Plat complet)	Fromage frais	Donut

Semaine du 27 au 01 décembre 2017

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Médaille de surimi mayonnaise	Bouchées de poulet bio à l'origan	Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)	Fromage frais nature sucré local	Fruit de saison bio
MARDI	Œuf dur mayonnaise	Longe de porc au jus (COF)*	Brocolis béchamel bio	Vache qui rit	Yaourt fermier local
JEUDI	Betteraves rouges	Lasagnes bolognaise	Salade verte	Gouda bio	Fruit de saison
VENDREDI	Crêpe aux champignons	Dos de colin sauce citronnée	Riz blanc bio	Camembert local	Beignet

\* 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

Semaine du 04 au 08 décembre 2017

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomate croq'	Cordon bleu	Pommes de terre persillées	Tomme	Fruit de saison local
MARDI	Quiche Lorraine*	Sauté de bœuf au paprika (COF)	Poêlée provençale	Brie	Mousse au chocolat
JEUDI	Rillettes* et cornichons	Brandade de poisson	(plat complet)	Carré frais bio	Yaourt velouté et surprise de Saint-Nicolas
VENDREDI	Croisillon Dubarry	Boulettes de volaille sauce moutarde	Courgettes à la tomate et pommes de terre	Petit-suisse aromatisé local	Fruit de saison bio

Semaine du 11 au 15 décembre 2017

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Concombre bulgare	Saucisses knack*	Pâtes bio	Emmental bio	Fruit de saison
MARDI	Salade de pépinettes aux olives	Bœuf bourguignon (COF)	Poêlée de carottes	Bûche de chèvre	Liégeois au chocolat
JEUDI	Salade de tomate	Nuggets de volaille	Haricots verts bio	Edam bio	Eclair au chocolat
VENDREDI	Tarte aux légumes	Hoki à la crème	Semoule bio	Fromage blanc nature sucré local	Fruit de saison

\* 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

# Menu Ecole

api

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe jambon* fromage	Steak haché au jus (COF)	Petits pois	Vache qui rit	Fromage blanc aromatisé local
MARDI	Duo de chou rouge et blanc locaux	Grignottines de porc sauce brune*	Pâtes bio	Tomme	Fruit de saison bio
JEUDI	Riz à la niçoise	Rondo de poisson pané	Poêlée provençale	Camembert local	Ananas au sirop
VENREDI	REPAS DE NOËL				

\* 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 06 au 10 novembre 2017

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées aux dés de mimolette !	Saucisses de Strasbourg !	Purée de potiron !		Muffin
MARDI	Crêpe au fromage	Bœuf bourguignon local (COF)	Carottes braisées locales	Camembert local	Liégeois au chocolat
JEUDI	Rillettes* et cornichons	Filet de lieu sauce aurore	Riz blanc bio	Rondelé	Yaourt aromatisé
VENDREDI	Celeri rémoulade local	Escalope viennoise	Poêlée méridionale bio	Petit-suisse nature sucré local	Fruit de saison bio

## Semaine du 13 au 17 novembre 2017

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomate au basilic	Normandin de veau local au jus	Boulgour bio	Emmental bio	Fruit de saison
MARDI	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, mayonnaise)	Sauté de bœuf local aux olives (COF)	Haricots verts bio	Brie	Fromage blanc aromatisé local
JEUDI	Salade Esaü (lentilles, vinaigrette)	Saucisse fumée au jus*	Courgettes bio à la tomate	Tomme	Tarte Normande locale
VENDREDI	Haricots verts vinaigrette	Gratin de poisson au riz	(plat complet)	Yaourt nature sucré bio	Fruit de saison local

\* 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

# Menu Ecole

Semaine du 20 au 24 novembre 2017

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Steak haché (COF)	Carottes à la crème	Carré frais bio	Crème dessert vanille
MARDI	Concombre bulgare	Grignottines de porc sauce brune*	Riz arlequin	Edam bio	Fruit de saison local
JEUDI	Taboulé à la tomate	Poisson meunière au citron	Ratatouille	Coulommiers	Compote de fruits bio
VENDREDI	Salade coleslaw	Jambalaya de poulet	(Plat complet)	Fromage frais	Donut

Semaine du 27 au 01 décembre 2017

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Médaille de surimi mayonnaise	Bouchées de poulet bio à l'origan	Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)	Fromage frais nature sucré local	Fruit de saison bio
MARDI	Œuf dur mayonnaise	Longe de porc au jus (COF)*	Brocolis béchamel bio	Vache qui rit	Yaourt fermier local
JEUDI	Betteraves rouges	Lasagnes bolognaise	Salade verte	Gouda bio	Fruit de saison
VENDREDI	Crêpe aux champignons	Dos de colin sauce citronnée	Riz blanc bio	Camembert local	Beignet

\* 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

Semaine du 04 au 08 décembre 2017

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomate croq'	Cordon bleu	Pommes de terre persillées	Tomme	Fruit de saison local
MARDI	Quiche Lorraine*	Sauté de bœuf au paprika (COF)	Poêlée provençale	Brie	Mousse au chocolat
JEUDI	Rillettes* et cornichons	Brandade de poisson	(plat complet)	Carré frais bio	Yaourt velouté et surprise de Saint-Nicolas
VENDREDI	Croisillon Dubarry	Boulettes de volaille sauce moutarde	Courgettes à la tomate et pommes de terre	Petit-suisse aromatisé local	Fruit de saison bio

Semaine du 11 au 15 décembre 2017

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Concombre bulgare	Saucisses knack*	Pâtes bio	Emmental bio	Fruit de saison
MARDI	Salade de pépinettes aux olives	Bœuf bourguignon (COF)	Poêlée de carottes	Bûche de chèvre	Liégeois au chocolat
JEUDI	Salade de tomate	Nuggets de volaille	Haricots verts bio	Edam bio	Eclair au chocolat
VENDREDI	Tarte aux légumes	Hoki à la crème	Semoule bio	Fromage blanc nature sucré local	Fruit de saison

\* 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

# Menu Ecole

api

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe jambon* fromage	Steak haché au jus (COF)	Petits pois	Vache qui rit	Fromage blanc aromatisé local
MARDI	Duo de chou rouge et blanc locaux	Grignottines de porc sauce brune*	Pâtes bio	Tomme	Fruit de saison bio
JEUDI	Riz à la niçoise	Rondo de poisson pané	Poêlée provençale	Camembert local	Ananas au sirop
VENREDI	REPAS DE NOËL				

\* 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

