

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	Taboulé	Steak haché local au jus (COF)	Gratin de chou-fleur	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 coleslaw	Nuggets de volaille et ketchup	Purée de potiron et pommes de terre	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	Salade fraîcheur	Nuggets de poisson	Petits pois	Coulommiers	Compote de fruits bio
VENREDI	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	Salade Comtoise (pdt, tomate, fromage)	Jambon blanc (COF)*	Haricots beurre	Vache qui rit	Yaourt fermier local
JEUDI	Betteraves rouges	Lasagnes bolognaise	Salade verte	Gouda bio	Fruit de saison
VENREDI	Duo de crudités	Curry de poisson	Gratin de pommes de terre	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

api

Semaine du 04 au 08 décembre 2017

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	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	Segments de pamplemousse	Escalope de volaille sauce Normande	Purée de potiron	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

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu Ecole

api

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade coleslaw	Aiguillettes de poulet au romarin	Brocolis bio à la béchamel	Vache qui rit	Fromage blanc aromatisé local
MARDI	Salade verte au fromage	Echine de porc à la diable*	Pommes de terre vapeur	Tomme	Fruit de saison bio
JEUDI	Riz à la niçoise	Rondo de poisson pané	Poêlée provençale	Camembert local	Ananas au sirop
VENDREDI	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	Taboulé	Steak haché local au jus (COF)	Gratin de chou-fleur	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 coleslaw	Nuggets de volaille et ketchup	Purée de potiron et pommes de terre	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	Salade fraîcheur	Nuggets de poisson	Petits pois	Coulommiers	Compote de fruits bio
VENREDI	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	Salade Comtoise (pdt, tomate, fromage)	Jambon blanc (COF)*	Haricots beurre	Vache qui rit	Yaourt fermier local
JEUDI	Betteraves rouges	Lasagnes bolognaise	Salade verte	Gouda bio	Fruit de saison
VENREDI	Duo de crudités	Curry de poisson	Gratin de pommes de terre	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

api

Semaine du 04 au 08 décembre 2017

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	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	Segments de pamplemousse	Escalope de volaille sauce Normande	Purée de potiron	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

Animation

Produit biologique



Produit local



Menu Ecole

api

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade coleslaw	Aiguillettes de poulet au romarin	Brocolis bio à la béchamel	Vache qui rit	Fromage blanc aromatisé local
MARDI	Salade verte au fromage	Echine de porc à la diable*	Pommes de terre vapeur	Tomme	Fruit de saison bio
JEUDI	Riz à la niçoise	Rondo de poisson pané	Poêlée provençale	Camembert local	Ananas au sirop
VENDREDI	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

