

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 |
| VENREDI | Concombre bulgare | Escalope de volaille au jus | Petits pois | Petit-suisse nature sucré local | Fruit de saison bio |

Semaine du 13 au 17 novembre 2017

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|---------|---|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| LUNDI | entrée froide | Chipolatas au jus* | Lentilles 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 |
| VENREDI | Quiche Lorraine* | Dos de colin sauce crevettes | Blé doré | 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 |
| 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 | 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 |
| 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 | Carottes râpées locales au maïs | Kefta d'agneau locale au jus | Purée de légumes | 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 | Salade coleslaw | Aiguillettes de poulet au romarin | Brocolis bio à la béchamel | 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 |
| 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 | 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 | Concombre bulgare | Escalope de volaille au jus | Petits pois | Petit-suisse nature sucré local | Fruit de saison bio |

Semaine du 13 au 17 novembre 2017

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| LUNDI | entrée froide | Chipolatas au jus* | Lentilles 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 | Quiche Lorraine* | Dos de colin sauce crevettes | Blé doré | 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 |
| 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 | 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 |
| 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

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 | Carottes râpées locales au maïs | Kefta d'agneau locale au jus | Purée de légumes | 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

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 | 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 |
| 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

