Cuisine de proximité Cingal - Suisse Normande

DÉJEUNER DU LUNDI 02 AU VENDREDI 06 NOVEMBRE 2026

CUISINE DE PROXIMITÉ CINGAL - SUISSE NORMANDE

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Velouté de potiron	Chou rouge râpées vinaigrette			
Rôti de porc sauce paprika fumé	Chili sin carne		Sauté de dinde à l'estragon	Filet de cabillaud à la basquaise
Omelette				
Pommes de terre persillées			Coquillettes aux petits légumes	Semoule au beurre
Carottes et navets braisées au miel				Poireaux à la crème
Yaourt Myrtille BIO (local)	Camembert BIO			
	Clementine BIO		Brownie au chocolat végé	Compote de pommes et poires
				Petit suisse BIO aux fruits
				Pain

LÉGENDES :

- Viandes - Poissons- Oeufs
- Bio
- Aide UE à destination des Fruits et légumes de saison
- Fromages et Laitages
- Bio
- Certification Environnement
- Viande d'origine française
- Fruits et légumes
- Viande de porc d'origine
- Haute Valeur
- Féculents
- Pêche durable
- Aide UE à destination des

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.

Cuisine de proximité Cingal - Suisse Normande

DÉJEUNER DU LUNDI 09 AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

CUISINE DE PROXIMITÉ CINGAL - SUISSE NORMANDE

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
	Crème de butternut Bio			
Boulettes de boeuf sauce tomate			Emincé de porc au caramel	Gratin de poisson aux légumes
			Steak de veau au jus	
Lentilles corail	Coquillettes à l'emmental		Frites au four	Riz créole
Haricots verts persillés			Brocolis à la crème	
Yaourt arômatisé citron BIO	Comté AOP		Edam à la coupe	Yaourt arômatisé fraise BIO
Compote de pommes	Poire		Gâteau au chocolat	Kiwi hayward IGP
				Pain

LÉGENDES :

- Viandes - Poissons- Oeufs
- Label rouge
- Appellation d'origine
- Certification Environnement
- Fromages et Laitages
- Viande bovine d'origine
- Aide UE à destination des
- Fruits et légumes
- Fruits et légumes de saison
- Bio
- Féculents
- Haute Valeur
- Pêche durable

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.

Cuisine de proximité Cingal - Suisse Normande

DÉJEUNER DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

CUISINE DE PROXIMITÉ CINGAL - SUISSE NORMANDE

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Rillette de sardine				
Pot au feu	Curry de potimarron au lait de coco		Poulet Rôti de l'élevage de la Rocque	Dos de colin sauce aurore
Légumes du pot au feu			Lentilles vertes au jus	Riz pilaf
			Navets braisées au miel	Macédoine de légumes
	Emmental 29%		Yaourt lait ent fraise BIO	Petit Suisse nature BIO
Lait gélifié à la vanille et au caramel	Compote de pommes		Marbré au chocolat	Clementine BIO
				Pain

LÉGENDES :

- Viandes - Poissons- Oeufs
- Pêche durable
- Fruits et légumes de saison
- Fromages et Laitages
- Aide UE à destination des
- Viande bovine d'origine
- Fruits et légumes
- Bio
- Bio
- Féculents
- Aide UE à destination des
- Certification Environnement

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.

Cuisine de proximité Cingal - Suisse Normande

DÉJEUNER DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026

CUISINE DE PROXIMITÉ CINGAL - SUISSE NORMANDE



LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
	Potage Crécy			Endives pommes et noix
Haut de cuisse de poulet sauce barbecue	Gratin de Chou-fleur et pomme de terre à l'emmental		Estouffade de boeuf bourguignonne	Filet de lieu à la provençale
Coquillettes au beurre Haricots verts persillés			Purée de pommes de terre Carottes braisées au miel	Quinoa au beurre Navets braisées au miel
Camembert BIO	Yaourt au fruit BIO		Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature de brebis BIO "Bergerie de la Souleuvre" (sucre à part)
Compote de pommes et poires	Banane cavendish		Tarte normande	
				Pain

LÉGENDES :

- Viandes - Poissons- Oeufs
- Fromages et Laitages
- Fruits et légumes
- Féculents
- Bio
- Haute Valeur
- Appellation d'origine
- Aide UE à destination des
- Fruits et légumes de saison
- Viande bovine d'origine
- Certification Environnement

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.

Cuisine de proximité Cingal - Suisse Normande

DÉJEUNER DU LUNDI 30 AU VENDREDI 04 DÉCEMBRE 2026

CUISINE DE PROXIMITÉ CINGAL - SUISSE NORMANDE



LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Escalope de dinde au curry	Velouté de potiron bio		Rôti de porc au jus	Cabillaud meunière sauce tartare
	Pâtes aux lentilles corail et sauce tomate		Rôti de dinde au jus	
Semoule au beurre			Boulgour au beurre	Pommes noisettes
Légumes couscous aux pois chiches			Brocolis braisés au jus	Carottes Vichy
Tomme noire Pyrénées IGP	Edam BIO		Port Salut	Petit Suisse aux fruits BIO
Lait gélifié au chocolat	Compote de pommes bananes		Ile flottante	Clementine BIO
				Pain

LÉGENDES :

Viandes - Poissons- Oeufs	Fromages et Laitages	Fruits et légumes	Féculents
Bio	Bio	Haute Valeur	Indication géographique
Viande d'origine française	Viande de porc d'origine	Aide UE à destination des	Pêche durable
Aide UE à destination des	Bleu Blanc Coeur	Aide UE à destination des	Fruits et légumes de saison

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.