

Menu

api

Semaine du 21 au 25 juin 2021

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis roses et beurre	Normandin de veau au jus	Mélange de pommes de terre et courgettes	Camembert bio	Nectarine
MARDI	Concombre vinaigrette	Rôti de dinde au paprika	frites	Verre de lait	Melon
JEUDI	Tomate vinaigrette	Lentilles et riz bio à l'indienne	(plat complet)	Petit moulé local	Pastèque
VENDREDI	carottes râpées locales vinaigrette/coquillettes bio vinaigrette	Chipolatas locales au jus*	Purée d'aubergine et de pommes de terre	Mimolette	Beignet chocolat noisette

Semaine du 28 au 02 juillet 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	tomate vinaigrette/betteraves bio vinaigrette	gratin de courgettes et pommes de terre aux dés de jambon*	(plat complet)	carré ligueil	mousse au chocolat
MARDI	mortadelle et cornichon*/taboulé à la semoule bio	filet de merlu sauce basquaise	Riz bio à	vache qui rit bio	pêche/2ème dessert
JEUDI	carottes locales et fenouil râpées/concombre bulgare	hachis parmentier	salade verte	maasdam bio	nectarine/2ème dessert
VENDREDI	salade verte aux croustons	palet végétarien du maraîcher	haricots verts	fromage blanc nature sucré local	fraises

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local

