



Cuisine centrale de Côte d'Or

Semaine du 23 au 27 Décembre 2019

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

CORDON BLEU

HARICOTS VERTS

BRIE

FRUIT DE SAISON

BISCUIT + YAOURT

MARDI

POTAGE DE POTIRON 

ROTI DE PORC

ROSTI

CREME ANGLAISE

DESSERT DU REVEILLON 

LAIT + CEREALES

MERCREDI



JEUDI

SALADE VERTE

STEAK HACHE

PUREE DE POMMES DE TERRE

MIMOLETTE

FRUIT DE SAISON 

YAOURT + BISCUIT

VENDREDI

ŒUFS MAYONNAISE

FILET DE COLIN AUX CREVETTES

EPINARDS A LA CREME

CHANTAILLOU

LIEGEOIS VANILLE

FRUIT + PETIT SUISSE

Semaine du 30 Décembre au 3 Janvier 2020

LUNDI

SALADE D'ENDIVES

JAMBON BLANC

PATES

VACHE QUI RIT

FRUIT DE SAISON

LAITAGE + FRUIT

MARDI

RILLETES DE PORC

FILET DE POISSON SAUCE AUX AGRUMES

POELEE DE LEGUMES AUX ASPERGES 

EMMENTAL

DESSERT DU REVEILLON 

PAIN + FROMAGE

MERCREDI



JEUDI

PAMPLEMOUSSE

ESCALOPE DE POULET AU JUS 

HARICOTS BEURRE

PETIT SUISSE

NAPPE CAMEL

LAITAGE + FRUIT

VENDREDI

POTAGE DU CHEF 

STEAK DE VEAU SAUCE FROMAGERE 

FLAGEOLETS A L'AIL

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON 

CAKE + PETIT SUISSE

Origine de la viande : France  Produits BIO 

Nouvelle recette :  Recette du chef 

Profuit local 