

Période du 06 janvier au 17 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 06 janvier	chou blanc local vinaigrette	boulettes d'agneau sauce tomate	semoule bio	suisse sucré local	banane bio
Mercredi 13 janvier	crêpe au fromage	mignon de poulet sauce crème	carottes locales à l'étuvée	saint-paulin	compote de pommes
Mercredi 20 janvier	chou rouge local vinaigrette persillée	haut de cuisse de poulet	salsifis	yaourt aromatisé	éclair vanille
Mercredi 27 janvier	chou rouge aux pommes vinaigrette	sauté de porc sauce et miel et aux épices	purée de pommes de terre	fromage blanc et coulis de fruits rouges	galettes st-michel
Mercredi 03 février	perles de pâtes vinaigrette façon cocktail	cordon bleu de dinde	chou fleur persillé	gouda	orange bio
Mercredi 10 février	carottes râpées locales vinaigrette au citron	normandin de veau sauce champignons	frites	fromage fondu	kiwi bio
Mercredi 17 février	carottes locales râpées vinaigrette	poisson blanc meunière et citron	chou fleur persillé	saint-paulin	madeleine

\* 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

Semaine du 22 au 26 février 2021

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
MERCREDI					
JEUDI					
VENDREDI					

Semaine du 01 au 05 mars 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
MERCREDI					
JEUDI					
VENDREDI					

\* 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



