

# Menu

api

Période du 07 novembre au 19 décembre 2018

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 07 novembre	Champignons à la crème	Jambon blanc*	Coquillettes bio	Camembert local	Flan nappé caramel
Mercredi 14 novembre	Pomelos au sucre	Paupiette de veau locale aux épices	Flageolets	Carré de l'Est	Compote pomme poire
Mercredi 21 novembre	Salade verte à la mimolette	Hachis Parmentier	(plat complet)	(Mimolette en entrée)	Ananas à la grenadine
Mercredi 28 novembre	Salade verte	Tortilla maison	(plat complet)	Biscuit sablé	Crème dessert vanille
Mercredi 05 décembre	Feuilleté au fromage	Poêlée à la calabraise	(plat complet)	Carré de l'Est	Fruit frais
Mercredi 12 décembre	Salade verte	Gratin de pâtes façon carbonara*	(plat complet)	(Fromage râpé en plat)	Donut
Mercredi 19 décembre	Mousse de canard	Brochette de volaille marinée au citron	Gratin dauphinois	Vache qui rit	Moelleux aux fruits rouges maison

\* 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

CL

Animation

Produit biologique



Produit local



# Menu

Semaine du 24 au 28 décembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
MERCREDI					
JEUDI					
VENDREDI					

Semaine du 31 au 04 janvier 2019

	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 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

