

## Semaine du 03 au 07 janvier 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales, sauce vinaigrette	Sauté de bœuf local façon carbonnade	Pommes de terre rissolées	Brie	Orange bio*
MARDI	Potage de haricots verts bio	Carottes et pois chiches bio à l'orientale	Semoule bio	Mimolette	Kiwi bio*
JEUDI	Salade verte aux croûtons	Waterzoï de colin	Poireaux et pommes de terre vapeur	Cantal AOP	Galette des rois frangipane
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Lardons de porc VPF façon carbonara*	Coquillettes bio	Petit moulé nature local	Clémentines*

## Semaine du 10 au 14 janvier 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise	Filet de colin d'Alaska sauce citron	Purée de pommes de terre et de potiron	Petit suisse nature sucré local	Pomme bio
MARDI	Pâté de campagne Label Rouge et cornichon*	Steak haché de bœuf local sauce basquaise	Carottes locales au jus	Chantailou ail et fines herbes local	Ananas au sirop
JEUDI	Potage façon cultivateur	Palet du maraîcher sauce tomate	Riz de Camargue IGP	Buchette de chèvre	Liégeois chocolat
VENDREDI	Salade de carottes et choux râpés, vinaigrette St-Hubert !	Pâté chinois (hachis parmentier canadien) !	(plat complet) !	Yaourt nature sucré local !	Gâteau ausirop d'érable du chef !

**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



## Semaine du 17 au 21 janvier 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Céleri râpé local, sauce fromage blanc	Haut de cuisse de poulet rôti	Chou fleur HVE sauce béchamel	Verre de lait bio	Compote fraîche de pommes locales aux petits beurrés
MARDI	Carottes râpées locales, sauce vinaigrette	Boulettes de bœuf bio sauce au jus	Haricots beurre	Maasdam bio	Donuts
JEUDI	Betteraves bio, sauce vinaigrette	Jambalaya de riz bio aux légumes	(plat complet)	Fromage fondu	Flan gélifié au caramel
VENDREDI	Oeuf dur mayonnaise	Beignets de calamars à la romaine	Torsades bio	Brie	Banane bio*

## Semaine du 24 au 28 janvier 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou rouge local râpé, sauce vinaigrette	Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux	Semoule bio	Coulommiers	Compote pomme passion
MARDI	Haricots verts bio vinaigrette	Gratin de coquillettes bio et de chou fleur	(plat complet)	Fromage blanc local et sucre	Clémentines*
JEUDI	Pomelos et sucre	Emincé de dinde sauce paprika	Petits pois au jus	Petit suisse fruité local	Cake à la noix de coco du chef
VENDREDI	Potage de potimarron	Brandade de colin	(plat complet)	Vache qui rit bio	Crème dessert au chocolat

**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



## Semaine du 31 au 04 février 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Pommes de terre vinaigrette	Chipolatas locales*	Lentilles bio au jus	Carré ligueil	Cocktail de fruits au sirop
MARDI	Chou blanc local râpé, vinaigrette aux graines de sésame !	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce !	Riz jaune bio en pilaf et sa brunoise de légumes !	Yaourt nature sucré local !	Rocher coco !
JEUDI	Œuf dur mayonnaise	Pizza au fromage du chef	Salade verte vinaigrette	Petit suisse sucré local	Crêpe au sucre locale
VENDREDI	Betteraves bio sauce vinaigrette	Filet de colin d'Alaska sauce crème	Purée de pommes de terre et potiron	Tomme noire IGP	Pomme locale

## Semaine du 07 au 11 février 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

**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



# Menu

api

Semaine du 14 au 18 février 2022

CUISINE CENTRALE DE NORMANDIE

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

Semaine du 21 au 25 février 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

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





	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

**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



