



MENUS DU 11 AU 15 MARS 2019

MENU BIO

OCEANIE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
		CREPE AU FROMAGE	SALADE OCEANE (salade, concombres, tomates, saumon, sauce soja et citron)	
PLATS PROTIDIQUES				
	BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE	NUGGETS DE BLE / KETCHUP	AIGUILLETTE DE VOLAILLE MICRONESIENNE (curcuma, basilic, tomate et citron)	DAUBE DE BŒUF AUX OLIVES
LEGUMES				
	TORTIS	HARICOTS VERTS	SEMOULE	POMMES VAPEUR
FROMAGE / LAITAGE				
	CAMEMBERT BIO			CANTADOU
DESSERTS				
	FRUIT DE SAISON	YAOURT PULPE	GATEAU CARRE LAIT DE COCO	COCKTAIL DE FRUITS

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie

Cuisine d'art

MENUS DU 18 AU 22 MARS 2019



	MENU VEGETARIEN BIO			
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
			CONCOMBRES	SALADE DU CHEF
PLATS PROTIDIQUES				
	JAMBON GRILL, SAUCE CHARCUTIERE (#)	HACHIS PARMENTIER VEGETALES	COUSCOUS (plat complet) (merguez, poulet)	BEIGNETS DE CALAMARS / KETCHUP
	JAMBON DE VOLAILLE, SAUCE CHARCUTIERE		SEMOULE	
LEGUMES				
	MACARONIS			PUREE CRECY (carottes)
FROMAGE / LAITAGE				
	EDAM	YAOURT SUCRE	YAOURT AROMATISE	
DESSERTS				
	COMPOTE POMME FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON		ECLAIR VANILLE

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française







Région Haute Normandie

Cuisine d'art



MENUS DU 25 AU 29 MARS 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
			SALADE PRINTANIERE  (tomates, maïs, concombres et râdis)	TOMATES VINAIGRETTE
PLATS PROTIDIQUES				
	CORDON BLEU	PAUPIETTE DE VEAU / SAUCE FORESTIERE	ROTI DE BŒUF FROID / MAYONNAISE 	POISSON PANE
LEGUMES				
	COQUILLETES	HARICOTS VERTS	PUREE	CHOU FLEUR PERSILLE
FROMAGE / LAITAGE				
	GOUDA	CHANTENEIGE		
DESSERTS				
	NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON 	GATEAU AUX POMMES 	YAOURT SUCRE

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française








Région Haute Normandie



MENUS DU 1er AU 5 AVRIL 2019

MENU VEGETARIEN BIO

MENU NEO ZELANDAIS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
	CONCOMBRES VINAIGRETTE 			SAUCISSON A L'AIL (#)
PLATS PROTIDIQUES				
	(#) PALETTE DE PORC SAUCE DIABLE 	BOLOGNAISE AU SOJA	ESCALOPE DE VOLAILLE NEO ZELANDAISE (fines herbes et citron)	CURRY DE POISSON
	ROTI DE DINDE SAUCE DIABLE			
LEGUMES				
	POMMES VAPEUR	TORTIS	BEIGNETS DE BROCOLIS	SEMOULE
FROMAGE / LAITAGE				
		YAOURT NATURE SUCRE	SAINT PAULIN	
DESSERTS				
	COMPOTE POMME ABRICOT	FRUIT DE SAISON 	MOELLEUX CHOCOLAT, SAVEUR KIWI "MAISON" 	PECHE AU SIROP

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



MENUS DU 8 AU 12 AVRIL 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
			SALADE CESAR	ŒUF DUR MAYONNAISE
			SALADE DE PATES AUX LEGUMES	
PLATS PROTIDIQUES				
	SAUCISSES KNACKS (#)	CARRE DE MERLU / SAUCE NAPOLITAINE	HACHIS PARMENTIER	BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX P'TITS LEGUMES
	SAUCISSES DE VOLAILLE		PUREE	
LEGUMES				
	HARICOTS VERTS	FRITES AU FOUR		RIZ
FROMAGE / LAITAGE				
	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE		
DESSERTS				
	LIEGEOIS CHOCOLAT	MADELEINE	BISCUIT DE SAVOIE / CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



MENUS DU 15 AU 19 AVRIL 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
	BETTERAVES VINAIGRETTE	CERVELAS (#)	MEDAILLON DE SURIMI A LA PARISIENNE	
		TOMATES VINAIGRETTE		
PLATS PROTIDIQUES				
	ROTI DE PORC AU JUS (#)	HACHE DE BŒUF / SAUCE BARBECUE	AIGUILLETES DE POULET / COULIS DE TOMATES ET THYM	MARMITE DE POISSON A LA DIEPPOISE
	ROTI DE DINDE			
LEGUMES				
	FLAGEOLETS	HARICOTS BEURRE	POMMES NOISETTES	PUREE DE BROCOLIS
FROMAGE / LAITAGE				
				EMMENTAL
DESSERTS				
	SUISSE SUCRE	DANY VANILLE	CARRE FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	COMPOTE POMME BANANE

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



MENUS DU 6 AU 10 MAI 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
		MORTADELLE (#)		TOMATES VINAIGRETTE
		RADIS BEURRE		
PLATS PROTIDIQUES				
	JAMBON GRILL / SAUCE NAPOLITAINE (#)	FRICASSEE DE VOLAILLE BASQUAISE	NUGGETS DE POISSON	PALERON AU POIVRE MIGNONETTE
LEGUMES				
	COQUILLETES	HARICOTS BEURRE	PUREE CRECY (CAROTTES)	RIZ
FROMAGE / LAITAGE				
	RONDELE		CARRE DE L'EST	
DESSERTS				
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie