

Informations diverses menus de SEPTEMBRE – Cuisine Centrale

(1) Sauce bulgare	ciboulette, jus de citron, fromage blanc, crème fraîche, sel, moutarde
(2) Bolognaise végétarienne	protéines soja, origan, sauce tomato grill, basilic, tomate concassée, oignons, bouillon légumes, huile d'olive, carottes, ail, sel, poivre
(3) Betteraves savoyardes	betteraves, maïs, emmental, vinaigrette
(4) Sauce béarnaise	margarine, beurre, sauce béarnaise, crème fraîche, lait, sel, farine
(5) Parmentier de lentilles	margarine, emmental, purée flocons, lait bio, lentilles, carottes, bouillon légumes
(6) Salade italienne	maïs, tomates, coquillettes, thon, vinaigrette
(7) Sauce dugléré	tomate, margarine, lait, farine blé, fumet crustacé, oignons, crème fraîche, sel
(8) Taboulé	maïs, raisins secs, semoule couscous, tomates, menthe
(9) Sauce crème champignons	champignons, crème, oignons, lait, ail, fonds de volaille
(10) Crème champignons végétarienne	champignons, crème, oignons, lait, ail
(11) Sauce pruneaux	margarine, pruneaux, fonds de bœuf, jus rôti de porc, farine, sel
(12) Pépinettes océanes	encornets, maïs, concombres, tomates, surimi, pépinettes (blé dur), vinaigrette
(13) Sauce dieppoise	margarine, muscade, bouillon de poisson, crevettes, crème fraîche, moules, champignons, lait, sel, farine
(14) Sauce beurre citronnée	sauce beurre citronnée, crème, fumet crustacé
(15) Salade far west	maïs, vinaigrette, thon naturel et haricots rouges.
(16) Sauce estragon	margarine, sauce armoricaine, estragon, jus de citron vert, farine, fumet de crustacé, carottes, crème, sel
(17) Rougail saucisse	tomates concassée, tomates, thym, ail, oignons, saucisse bio, sel, poivre
(18) Carry d'œuf	tomates, oignons, ail, épices colombo, curcuma, œufs durs
(19) Bœuf mode (bœuf carottes)	bourguignon, carottes, oignons, fond brun bœuf, margarine, arôme patrelle, ail, laurier, thym, sel
(20) Sauce armoricaine	margarine, sauce armoricaine, fumet de crustacé, crème, lait, farine, tomate concentrée
(21) Sauce cocktail	Tomate concentrée, ketchup, mayonnaise
(22) Dhal lentilles corail coco	curry, riz d'or, lait coco, tomates, oignons, lentilles corail, graines de moutarde, lait de coco bio
(23) Salade Nina sans viande	tomates, œufs durs, maïs, grains de blé, vinaigrette

Origines des viandes fraîches utilisées par la cuisine centrale

- Viande fraîche de bœuf BIO, Société BIOARTISANAL **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de bœuf Bleu Blanc Cœur, enrichie en Oméga 3, Sté SOCOPA **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de bœuf, Sociétés A2S, Bigard SA et LBV **ORIGINE FRANCE races à viande**
- Viande fraîche de veau, Sociétés A2S, Bigard SA, LBV et Team-Ouest **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de porc BIO, Société BIOARTISANAL **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de porc Bleu Blanc Cœur, enrichie en Oméga 3, Sté SOCOPA **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de porc, Sociétés BERNARD, SOCOPA et A2S **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche d'agneau, Sociétés Bigard SA, SOCOPA et A2S **ORIGINE FRANCE ET UE**
- Viande fraîche de volaille et lapin, Sociétés ASLG, SDA et SBV/LDC **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de volaille BIO, Sociétés GOVADIS et SDA **ORIGINE FRANCE**

Les produits suivants sont achetés en bio toute l'année par la

Cuisine Centrale : carottes fraîches, oignons, pommes, riz long, riz rond, boulgour, pâtes, blé, quinoa
 Les crudités et salades composées sont toutes assaisonnées avec une vinaigrette (huile de colza, vinaigre, moutarde, liant vinaigrette, sel, poivre) sauf pour les crudités suivantes pour lesquelles la vinaigrette est servie à part : tomates, concombres, salade verte et endives