



MENUS DE MARS 2021

(sous réserve de modifications)



LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Betteraves vinaigrette Paëlla (1) St Nectaire Fruit de saison	Potage légumes emmental râpé Omelette Epinards crème/Boullgour Fruit de saison	Carottes maïs Boeuf mironton (2) Fusilli Fromage blanc	Crêpe jambon fromage Poisson frais sce crevette (3) Julienne légumes/P.de terre Brie Fruit de saison
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
P.de terre thon Aiguillettes poulet sce safranée (4) Carottes Comté Fruit de saison	Pamplemousse Emincé d'agneau à l'estragon Haricots blancs à la tomate Crème dessert chocolat	Taboulé (5) Pané blé tomate mozzarella Poêlée campagnarde Tomme d'Anjou (mat) Tomme des prairies (élem)/Fruit saison	Crème potiron Vache qui Rit Brandade Laitue vinaigrette (Adultes) Fruit de saison
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Betteraves râpées Couscous végétarien (6) Fromage Petit Breton Compote pomme mangue passion	Potage légumes emmental râpé Sauté de veau aux olives (7) Penne Fruit de saison	Salade Nina (8) Cabillaud sce beurre citron (9) Brocolis/Riz Leerdammer Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon P. de terre rissolées Yaourt
LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
Radis beurre Steak haché de porc Farfalles Petits suisses	Salade Far West (10) Boeuf paprika (11) Jardinière de légumes Camembert Fruit de saison	Crème potiron Vache qui Rit Carry d'oeuf (12) Riz basmati Fruit de saison	Carottes jurassiennes (13) Filet de poisson meunière Epinards crème/P.de terre Brownies chocolat Chocolats de Pâques

Légende logos qualité



Produit bio



Produit fermier



Label Rouge



MSC Pêche durable



Plat sans viande ni poisson



Viande issue de la Filière
Bleu Blanc Cœur



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

La Cuisine Centrale peut être amenée exceptionnellement à remplacer un produit bio par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement

- (1) Paëlla : encornets, hauts de cuisse de poulet, fumet crustacé, crevettes, moules, petits pois, riz d'or, riz, oignons
 (2) Boeuf mironton : bourguignon, tomate concentrée, sauce tomate, vin blanc, oignons, moutarde, cornichons, vinaigre, ail
 (3) Sauce crevette : margarine, crevettes décortiquées, sauce crustacés, crème fraîche, lait, farine
 (4) Sauce safranée : margarine, miel, coriandre, farine, crème, fonds de volaille, huile d'olive, carottes, oignons, safran
 (5) Taboulé : maïs, raisins secs, semoule couscous, tomates, menthe
 (6) Couscous végétarien : tomate concassée, raisins secs, épices, légumes ratatouille et couscous, oignons, margarine, poivre, sel
 (7) Sauté de veau aux olives : tomate concassée, margarine, blanquette, jus de veau, olives vertes, carottes, oignons, farine, poivre, sel
 (8) Salade Nina : maïs, tomates, grains de blé, épauale, vinaigrette
 (9) Sauce beurre citron : sauce beurre citronnée, crème, fumet crustacé
 (10) Salade far west : maïs, vinaigrette, thon naturel, haricots rouges
 (11) Boeuf paprika : bourguignon, tomate, oignons, fond brun de bœuf, poivron rouge, paprika, épices mexicaines, oignon, farine, ail, poivre, sel
 (12) Carry d'oeuf : oeufs durs, tomates, oignons, épices colombo, ail, curcuma
 (13) Carottes jurassiennes : carottes, emmental, vinaigrette citron

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

carottes fraîches, oignons, pommes, riz long, riz rond, boullgour, 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

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, Société BIGARD **ORIGINE FRANCE races à viande**
- Viande fraîche de veau, Société TEAM-OUEST et BIGARD **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, Société TEAM-OUEST **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche d'agneau, Société BIGARD **ORIGINE FRANCE ET UE**
- Viande fraîche de volaille, Sociétés SDA et LDC **ORIGINE FRANCE**

