



MENUS D'OCTOBRE 2020

(sous réserve de modifications)



LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENREDI 9
Betteraves savoyardes (1) Saucisse Lentilles Fruit de saison	Coeurs de palmier sce cocktail (2) Merlu blanc sce béarnaise (3) Brocolis pommes de terre Tomme blanche Fruit de saison	Carottes râpées Omelette Boullgour à la tomate Fromage blanc	Salade Nina (4) Rôti de dinde/Courgettes crème Edam (mat) Reblochon (élem/A.) Fruit de saison
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENREDI 16
Taboulé (5) Galette blé tomate mozzarella Petits pois Port salut Fruit de saison	Céleri rémoulade Bœuf sauce tomate Carottes riz Bûche mi chèvre mi vache Compote pomme abricot	Salade far west (6) Escalope de dinde sce aurore (7) Haricots beurre Panna cotta fruits rouges Galette bretonne	Laitue vinaigrette Poisson frais sce dieppoise (8) Tagliatelles Pavé d'Affinois Fruit de saison

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

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 TEAM-OUEST **ORIGINE FRANCE races à viande**
- Viande fraîche de veau, Société A2S **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 BERNARD **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche d'agneau, Société ASLG **ORIGINE FRANCE ET UE**
- Viande fraîche de volaille, Sociétés SDA et LDC **ORIGINE FRANCE**

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

- (1) **Betteraves savoyardes** : betteraves, maïs, emmental, vinaigrette
- (2) **Sauce cocktail** : tomate concentrée, ketchup, mayonnaise
- (3) **Sauce béarnaise** : margarine, beurre, sauce béarnaise, crème fraîche, lait, sel, farine
- (4) **Salade Nina** : maïs, tomates, grains de blé, épaule, vinaigrette
- (5) **Taboulé** : maïs, raisins secs, semoule couscous, tomates, menthe
- (6) **Salade far west** : maïs, vinaigrette, thon naturel et haricots rouges
- (7) **Sauce aurore** : margarine, jus de poulet, tomates concentrées, carottes, oignons, lait, crème, farine, sel
- (8) **Sauce dieppoise** : margarine, muscade, bouillon de poisson, crevettes, crème fraîche, moules, champignons, lait, sel, farine

