

MENUS DE SEPTEMBRE 2020

(sous réserve de modifications)



	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
	AB Tomate maïs emmental Poulet rôti Petits pois Éclair au chocolat	Taboulé (1) Omelette coulis de tomate Haricots beurre AB Édam (mat)/Reblochon (élem/A) Fruit de saison	AB Concombres sauce bulgare (2) Filet de colin sauce béarnaise (3) Riz AB Mini Roitelet Mosaïque de fruits
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
AB Betteraves savoyardes (4) Sauté de veau marengo (5) Carottes pommes de terre Fruit de saison AB	Melon Chipolatas Ratatouille semoule AB Comté Compote pomme cerise goyave	Salade Nina (6) AB Rôti de dinde/Courgettes crème Camembert (mat) AB La Fleur du Gouët (élem/A) AB Fruit de saison AB	AB Carottes maïs Tortelloni gruyère ricotta spinaci Fromage blanc fermier
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Tomate vinaigrette Escalope dinde sauce ail fines herbes (7) Fusilli AB Crème dessert chocolat	Salade piémontaise (8) Bœuf bourguignon Jardinière de légumes Coulommiers Fruit de saison AB	AB Concombres vinaigrette Merlu blanc sauce marinère (9) Brocolis blé AB Petits suisses aromatisés Cookies	Haricots verts fromage œuf Chili de légumes (10) Riz AB Fruit de saison AB
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Betteraves râpées Steak haché de porc Épinards crème coquillettes AB Babybel Fruit de saison AB	Radis beurre Œufs durs sauce mornay (11) Semoule couscous AB Brie AB Fruit de saison AB	Tarte 3 fromages Rôti de veau Ratatouille gnocchis Fruit de saison AB	Carottes céleri AB Filet poisson frais sauce beurre blanc (12) Pomme de terre Yaourt brassé AB
LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 1	VENDREDI 2
Pommes de terre thon Bœuf sauce tomate Haricots verts Leerdammer Fruit de saison	AB Tomate vinaigrette Dahl lentilles corail lait coco (13) AB Port Salut Compote pomme fraise	Salade Armor (14) Poulet rôti Pommes de terre rissolées Fruit de saison AB	AB Concombres sauce bulgare (2) Filet de poisson meunière Julienne de légumes AB Semoule au caramel

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) Taboulé : maïs, raisins secs, semoule couscous, tomates, menthe
- (2) Sauce bulgare : ciboulette, jus de citron, fromage blanc, crème fraîche, sel, moutarde
- (3) Sauce béarnaise : margarine, beurre, sauce béarnaise, crème fraîche, lait, sel, farine
- (4) Betteraves savoyardes : betteraves, maïs, emmental, vinaigrette
- (5) Sauté de veau marengo : champignons, blanquette, tomate concentrée, jus veau, oignons bio, farine, carottes bio, thym
- (6) Salade Nina : maïs, tomates, grains de blé, épaulé, vinaigrette
- (7) Sauce ail et fines herbes : margarine, muscade, lait, crème fraîche, cantadou ail et fines herbes, farine
- (8) Salade piémontaise : tomates, salade, pommes de terre, jambon, cornichons, mayonnaise
- (9) Sauce marinère : échalotes, arôme homard, crevettes cuites, moules, crème fraîche, lait, farine, champignons
- (10) Chili de légumes : haricots rouges, épices, tomates concentrées, riz, ail, huile tournesol, épices mexicaines, maïs, poivrons
- (11) Sauce mornay : margarine, muscade, emmental, crème, farine, sel, lait
- (12) Sauce beurre blanc : beurre, échalotes, crème fraîche, sauce beurre blanc, vin blanc, farine, sel
- (13) Dahl lait de coco : lentilles corail, curry, tomate, oignons, lait de coco bio, riz d'or, graines de moutarde
- (14) Salade Armor : maïs, tomates, œuf dur, chou fleur, emmental, vinaigrette



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

- 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**