





Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

MENU du 4 mars au 8 mars



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	cervelas	concombres	poireaux vinaigrette 	potage poireaux, pommes de terre	salade coleslaw
PLAT DU JOUR	escalope de volaille, vallée d'auge	steak haché, sauce tomate	carbonnade de bœuf flamande et pommes rissolées 	rougail saucisse	marmitte de poisson et petits légumes et safran
	printanière de légumes	farfalles		riz	beignets de brocolis
FROMAGE / LAITAGE	saint paulin	rondelé	saint nectaire	brie	yaourt sucré
DESSERT	compotes de pommes	beignets fourré framboise	pomme au four 	entremet praliné 	cake saveur d'orange 

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



village française