









Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

MENU du 25mars au 29 mars



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	carotte céleri mayo 	pomelos	tomate cœur de palmier	bettraves	crepe au fromage
PLAT DU JOUR	cordon bleu	paupiette de veau sauce forestière	gratin de pates (#)	haché de bœuf sauce barbecue 	dos de colin sauce safranée
	coquillettes	haricots verts		purée	chou fleur persillé
FROMAGE / LAITAGE	gouda	chanteneige	tome grise	suisse sucré	emmental
DESSERT	nappé caramel	fruit de saison 	muffin pépites de chocolat 	gateau aux pommes 	fruit de saison 

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



volaille française