

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 19 au 25 mars 2018

LUNDI

CAROTTES JAUNES RAPEES

FILET DE COLIN AU CITRON

(Nuggets de poulet)

POMMES DE TERRE SAFRANEES

PETIT SUISSE

ANANAS AU SIROP

BISCUIT + LAITAGE

Menu
Jaune

MARDI

Printemps



SALADE PRINTANIERE (SV+RADIS+P.POIS+MAIS)

JAMBON A LA CREME

(blanc de volaille à la crème / filet de colin + citron)

HARICOTS VERTS

EMMENTAL

ENTREMETS VANILLE + SABLE

PAIN + FROMAGE

MERCREDI

TARTE AU CHEVRE

SAUTE DE VOLAILLE A L'ORANGE

(paupiette de la mer sauce aurore)

PUREE DE PANAIS

BLEU

FRUIT DE SAISON

CAKE DU CHEF + LAIT

JEUDI

BETTERAVES ROUGES

CHILI

CON CARNE

(poisson meunière + riz)

FROMAGE BLANC

FRUIT DE SAISON

BISCUIT + COMPOTE

VENDREDI

SALADE DE PATES AUX 3 COULEURS


OMELETTE

EPINARDS

EDAM

FRUIT DE SAISON

PAIN + CHOCOLAT

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 26 au 01 avril 2018

LUNDI

RILLETTE DE THON

SAUTE DE PORC AU BASILIC

(sauté de dinde au basilic / filet de colin au basilic)

SEMOULE

GOUDA

FRUIT DE SAISON

PETIT SUISSE + BISCUIT

MARDI

CHOU A LA FRANCOMTOISE

SAUCISSE ROUGAIL

(saucisse de volaille / feuilleté au fromage)

COURGETTES A LA PROVENCALE

YAOURT

CREME AU CAMEL

PAIN + CONFITURE

MERCREDI

SALADE DE H. VERTS

ROTI DE BŒUF AU JUS

(poisson pané)

FLAGEOLETS

FROMAGE BLANC

FRUIT DE SAISON

BISCUIT + COMPOTE

JEUDI

RADIS BEURRE

EMINCE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE

(œufs pochés sauce forestière)

DUO DE BROCOLIS ET CHOUX FLEURS

ST PAULIN

GATEAU AUX PEPITES CHOC DU CHEF (FARINE)

LAITAGE + FRUIT



Menu de
la team

VENDREDI

CELERI SAUCE RAVIGOTE

COLIN SAUCE AIOLI


(pilons de poulet)

POMMES VAPEUR

CAMEMBERT

COMPOTE POMMES-FRUITES ROUGES

PAIN + FROMAGE

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



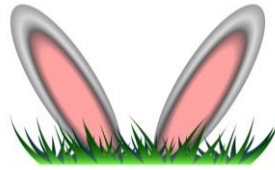
Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 02 au 08 avril 2018

LUNDI



Lundi de Pâques

MARDI

SALADE DE PETITS POIS A LA MENTHE
STEAK HACHE
(nuggets de poisson)
FRITES
CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON
LAIT + CORN FLAKES

MERCREDI

CHOU ROUGE AUX POMMES
COLOMBO DE POULET
(omelette)
COURGETTES
PETIT SUISSE
FLAN
PAIN + FROMAGE

JEUDI

ŒUF DUR MAYONNAISE AU CURRY
SAUTE DE VEAU MARENGO
(feuilleté aux champignons)
PATES
ST NECTAIRE
FRUIT DE SAISON
BISCUIT + LAITAGE

VENDREDI

CAROTTES AUX RAISINS
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE
(roti de dinde sauce barbecue / filet de colin sauce vierge)
SALSIFIS
YAOURT
PARIS BREST
BISCUIT + FRUIT

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 09 au 15 avril 2018

LUNDI

PATE EN CROUTE (*roulade de volaille*)

SAUTE DE BŒUF A LA MOUTARDE

(*filet de colin + citron*)

POMMES VAPEUR

FROMAGE BLANC

FRUIT DE SAISON

COMPOTE + LAITAGE

MARDI

SALADE MEXICAINE

HAUT DE CUISSE

(*feuilleté au fromage*)

PUREE DE BROCOLIS

EMMENTAL

FRUIT DE SAISON

PAIN + MIEL

MERCREDI

SALADE VERTE

LASAGNES

A LA BOLOGNAISE

(*lasagnes de la mer*)

TOMME BLANCHE

COMPOTE POMMES-PETIT BEURRE DU CHEF

BISCUIT + FRUIT

JEUDI

TABOULE DE CHOUX FLEURS

SAUCISSE FUMEE

(*saucisse de volaille / omelette*)

CAROTTES A LA CREME D'AIL

MONT CADI

SEMOULE AU CARMEL

PAIN + FROMAGE

VENDREDI

GASPACCHO

POISSON PANE


(*cordon bleu*)

RISOTTO CREMEUX

VACHE PICON

FRUIT DE SAISON

BISCUIT + COMPOTE

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 16 au 22 avril 2018

LUNDI

PAMPLEMOUSSE
BRANDADE
DE POISSON
(hachis parmentier)
SAMOS
COMPOTEE D'ANANAS
PAIN + CHOCOLAT

MARDI

CŒURS D'ARTICHAUTS
BOULES D'AGNEAU A LA PROVENCALE
(filet de colin à la provencale)
SEMOULE
PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON
BISCUIT + COMPOTE

MERCREDI

SALADE VERTE AUX NOIX
FILET DE POULET AU JUS
(steak de lait)
EMINCE DE CAROTTES
CAMEMBERT
CREME PATISSIERE AUX FRUITS
BISCUIT + LAITAGE

JEUDI

CONCOMBRE A LA MENTHE
DAUBE DE BŒUF
(feuilleté aux champignons)
HARICOTS VERTS
EDAM
GENOISE MAISON AUX VERMICELLES DE CHOCOLAT (**FARINE**)
F. BLANC + FRUIT

VENDREDI

CREPE AU FROMAGE
ŒUFS DURS SAUCE FROMAGERE
FONDUE DE POIREAUX
YAOURT
FRUIT DE SAISON
BISCUIT + COMPOTE

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 23 au 29 avril 2018

LUNDI

SALADE D'ŒUFS DURS SAUCE MOUSSELINE
BŒUF STROGONOFF
(filet de colin sauce ciboulette)
PUREE DE POMMES DE TERRE
EMMENTAL
FRUIT DE SAISON
BISCUIT + LAITAGE

MARDI

RADIS AU SEL
AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CURRY
(omelette)
DUO DE COURGETTES
FROMAGE BLANC
MOUSSE AU CHOCOLAT
PAIN + FROMAGE

MERCREDI

SURIMI
SPAGHETTI
A LA CARBONARA
(spaghett à la carbonara de dinde - spaghetti de la mer)
ST PAULIN
FRUIT DE SAISON
BISCUIT + COMPOTE

JEUDI

CAROTTES RAPEES
PAUPIETTE DE VOLAILLE
(paupiette de la mer)
HARICOTS BEURRE
PETIT SUISSE
CAKE AUX MYRTILLES DU CHEF
LAIT + CEREALES



Menu de
la team

VENDREDI

FLEURETTES DE BROCOLIS
FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
(steak haché)
RIZ BASMATI
BLEU
FRUIT DE SAISON
PAIN + CONFITURE

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 30 au 06 mai 2018

LUNDI

COURGETTES RAPEES
CASSOLETTE DE POISSON A LA BISQUE
(omelette)
GRATIN DE CHOUX FLEURS
TOMME GRISE
SEMOULE AU LAIT
FRUIT + LAITAGE

MARDI



MERCREDI

SALADE GRECQUE
MOUSSAKA
DU CHEF
(moussaka de la mer)
CHANTENEIGE
YAOURT A LA GRECQUE
BISCUIT + FRUIT



Menu
Grecque


JEUDI

CAKE AU CHORIZO (**FARINE**)
FILET DE DINDE AU JUS
(poisson pané + citron)
CŒUR DE BLE
PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON
PAIN + FROMAGE

VENDREDI

SALADE VERTE
HAMBURGER

VEGETARIEN
YAOURT
ABRICOT GRENADINE
BISCUIT + FRUIT

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 07 au 13 mai 2018

LUNDI

RADIS BEURRE

EMINCE DE PORC AUX OLIVES

(émincé de volaille aux olives / filet de colin sce méridionale)

BOULGOUR

BRIE

ILE FLOTTANTE

BISCUIT + FRUIT

MARDI



MERCREDI

CONCOMBRE SAUCE CIBOULETTE

CHIPOLATAS

(saucisse de volaille / œufs durs sauce forestière)

LENTILLES

FROMAGE BLANC

COMPOTE POMMES-CARAMEL DU CHEF

PAIN + FROMAGE

JEUDI



VENDREDI

SALADE DE RIZ

FILET DE COLIN A LA TOMATE

(steak haché à la tomate)

HARICOTS BEURRE

GOUDA

FRUIT DE SAISON

BISCUIT + COMPOTE

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 14 au 20 mai 2018

LUNDI

SALADE PIEMONTAISE
CRUMBLE DE POISSON
(nuggets de poulet)
EPINARDS
EMMENTAL
FRUIT DE SAISON
PAIN + FROMAGE

MARDI

SALADE VERTE
COUSCOUS
GARNI
(couscous de la mer)
YAOURT
COCKTAIL DE FRUITS
BISCUIT + FRUIT

MERCREDI

CAROTTES RAPEES AU PAMPLEMOUSSE
ROTI DE PORC AU JUS
(roti de volaille au jus / paupiette de la mer)
RATATOUILLE DU CHEF
PETIT SUISSE
CAKE AU CITRON DU CHEF
FRUIT + LAITAGE

JEUDI

TARTINADE D'ŒUFS
POULET YASSA
(omelette)
FARFALLES
CHEVRE
FRUIT DE SAISON
LAIT + CEREALES

VENDREDI

TOMATES AU BASILIC
SAUTE DE VOLAILLE AUX HERBES
(filet de colin sauce aux herbes)
HARICOTS VERTS
KIRI
FROMAGE BLANC STRACIATELLA
BISCUIT + FRUIT

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 