

# CUISINE CENTRALE DE POMPS

Semaine n°03 : du 17 au 23 Janvier 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Œuf mayonnaise	Macédoine mayonnaise		Salade de blé aux petits légumes	Carottes râpées au maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Légumes couscous et pois chiche	Hachis parmentier		Escalope de volaille	Paupiette de poisson
	Semoule	***		Gratin de chou-fleur	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Mimolette	Gouda
DESSERT	Liégeois à la vanille	Clémentines		Poire	Cocktail de fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4

Semaine n°04 : du 24 au 30 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri/pomme/raisins secs)	Taboulé		Chou blanc vinaigrette au miel	Quiche lorraine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Beignet de poisson		Pommes de terre à la savoyarde	Marmite de poisson Basquaise
	Purée	Carottes béchamel		***	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Délice de fromage blanc comme un mont blanc (crème de marron)	Edam
DESSERT	Mousse au chocolat	Clémentines		Muffin pépite chocolat	Banane

ANIMATION SAVOIE

A MENU VEGETARIEN

B bio

PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

L Local

PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES