

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 10 au 16 juillet 2017

LUNDI

TARTARE MEDITERRANEEN
FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE

RIZ SAFRANE
CARRE LIGUEIL
BRASSE A LA FRAISE
BISCUIT + FRUIT

MARDI

TABOULE
EMINCE DE POULET SAUCE SUPREME
(Feuilleté aux champignons)
PETITS POIS AUX OIGNONS
MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON
MADELEINE + COMPOTE

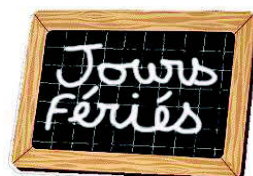
MERCREDI


SALADE VERTE
CHIPOLATAS GRILLEES AUX HERBES
(Saucisse de volaille - Omelette ciboulette)
POMMES RISSOLEES
ST PAULIN
COCKTAIL DE FRUITS
PAIN + FROMAGE + FRUIT

JEUDI

PASTEQUE
BOULES D'AGNEAU
(Doré de poisson et citron)
LEGUMES COUSCOUS
PETIT SUISSE
TARTE AUX POMMES
FRUIT + YAOURT

VENDREDI



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 17 au 23 juillet 2017

LUNDI

SALADE DE COCOS AU THON

GOULASH DE BŒUF 

(Gratin d'œufs durs)

PUREE DE CAROTTES

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON

BISCUIT + PETIT SUISSE

MARDI

SALADE DE CHOUX FLEURS SAUCE BULGARE

CROQUE MONSIEUR

(Croque à la dinde - Croque au poisson)

SALADE VERTE

YAOURT

FRUIT DE SAISON

BISCUIT + LAITAGE

MERCREDI

MELON

TAJINE DE VOLAILLE AUX FRUITS SECS

(Tajine de poisson aux fruits secs)

RATATOUILLE

PAVE 1/2 SEL

GAUFRE AU SUCRE

FRUIT + LAITAGE

JEUDI

ŒUF MAYONNAISE

FILET DE COLIN A L'HUILE D'OLIVES

POMMES NOISETTE

ST NECTAIRE

COMPOTE POMMES-ABRICOTS

ROULE A LA CONFITURE DU CHEF + FRUIT

VENDREDI

CAROTTES RAPEES

PATES


A LA VEGETARIENNE

ST PAULIN

YAOURT AUX FRUITS + SABLE DE METZ

PAIN + CHOCOLAT + 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 24 au 30 juillet 2017

LUNDI

JULIENNE DE BETTERAVES VINIAGRETTE
AIGUILLETES DE VOLAILLE SCE PROVENCALE

(Omelette au fromage)

H. BLANCS A LA TOMATE

VACHE PICON

FRUIT DE SAISON

PAIN + CONFITURE + COMPOTE

MARDI

ROSETTE BEURRE *(Ou pâté de volaille)*

ROTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE

(Filet de colin + citron)

HARICOTS VERTS

TOMME GRISE

SALADE DE FRUITS

LAIT + CEREALES

MERCREDI

MELON

STEAK HACHE SAUCE KETCHUP 

(Poisson pané sce ketchup)

POMMES VAPEUR

EDAM

VELOUTE AUX FRUITS

BISCUIT + FRUIT

JEUDI

TOMATES MOZZARELLA

SPAGHETTIS

A LA CARBONARA

(Spaghettis à la carbonara de dinde - Spaghettis de la mer)

MONT CADI

MARBRE AU CHOCOLAT DU CHEF (FARINE)

FRUIT + FROMAGE BLANC

VENDREDI

CHOUX FLEURS SAUCE BULGARE


CASSOLETTE DE POISSON SAUCE DIEPPOISE

CHAMPIGNONS

PETIT SUISSE

FRUIT DE SAISON

PAIN + FROMAGE + COMPOTE

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 

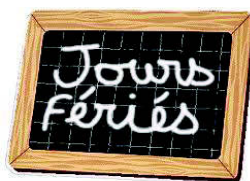
Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 14 au 20 août 2017

LUNDI

ARTICHAUTS VINAIGRETTE
JAMBON BRAISE SAUCE CREMEE
(Rôti de dinde sauce cremée - Dorée de poisson et citron)
COURGETTES A LA MERIDIONALE
EDAM
YAOURT AUX FRUITS + SPECULOOS
BISCUIT + FRUIT

MARDI



MERCREDI

CONCOMBRE A LA CREME
BLANQUETTE DE DINDE A L'ANCIENNE
(omelette aux herbes)
SALSIFIS PERSILLES
FRAIDOU
CREME DESSERT CARAMEL
BISCUIT + FRUIT


JEUDI

ŒUF DUR SAUCE AURORE
STEAK HACHE SAUCE ECHALOTE 
(Filet de colin sauce tomate)
FLAGEOLETS A L'AIL
CHEVRE
FRUIT DE SAISON
CEREALES + LAIT

VENDREDI

CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
COLIN A L'HUILE D'OLIVES

PIPERADE
PETIT SUISSE
TARTE AU CHOCOLAT
PAIN + FROMAGE + 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 21 au 27 août 2017

LUNDI

PATE DE CAMPAGNE (*Ou paté de volaille*) + **CORNICHONS**
POULET ROTI
(*Poisson pané*)
GRATIN DAUPHINOIS
CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON
MARBRE + PETIT SUISSE

MARDI

TARTE AU FROMAGE
JAMBON SAUCE FORESTIERE
(*Rôti de volaille sauce forestière - Friand aux champignons*)
HARICOTS VERTS A LA PERSILLADE
GOUDA
FRUIT DE SAISON
PAIN + CONFITURE + COMPOTE

MERCREDI

CAROTTES ET CELERI VINAIGRETTE
DORE DE POISSON ET SON CITRON


COQUILLETES
CARRE FRAIS
BRASSE AUX FRUITS
PAIN + CHOCOLAT + FRUIT

JEUDI

PASTEQUE
ROTI DE BŒUF AUX OIGNONS 
(*Filet de colin sauce provencale*)
CHOUX FLEURS BRAISE
MONT CADI
GATEAU DE SEMOULE
BISCUIT + FRUIT

VENDREDI

GASPACCHO A LA TOMATE
TORTILLA
AUX POMMES DE TERRE
TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON
BISCUIT + LAITAGE

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 28 au 03 septembre 2017

LUNDI

SALADE DE CŒURS DE PALMIERS

SAUTE DE PORC AU CURRY

(Volaille au curry - Filet de colin au curry)

CŒUR DE BLE

YAOURT

FRUIT DE SAISON

BISCUIT + COMPOTE

MARDI

COLESLAW

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE DIJONNAISE

(Paupiette de poisson)

PUREE DE POMMES DE TERRE

PORT SALUT

FRUIT DE SAISON

MADELEINE + PECHES AU SIROP

MERCREDI

TERRINE DE POISSON

STEAK DE LAIT

HARICOTS PLATS

EDAM

LIEGEOIS + SABLE

BISCUIT + FRUIT

JEUDI

RADIS CROQU'EN SEL

MOUSSAKA 

DE COURGETTES

(Poêlée de courgettes de la mer)

ST NECTAIRE

ROULE A LA CONFITURE DU CHEF (FARINE)

PETIT SUISSE + FRUIT

VENDREDI

CREPE AU FROMAGE


FILET DE COLIN A L'HUILE D'OLIVES

PRINTANIERE DE LEGUMES

RONDELE AUX NOIX

FRUIT DE SAISON

PAIN + MIEL + COMPOTE

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 