

# Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 05 au 09 septembre 2016


LUNDI

SALADE DE PERLES OCEANES MAISON  
HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI  
PETITS POIS AUX OIGNONS  
EMMENTAL  
FRUIT DE SAISON  
*Céréales + Lait*

MARDI

BETTERAVES SAUCE BULGARE  
STEAK HACHE SAUCE ECHALOTE  
GRATIN DE PUREE DE POMMES DE TERRE  
YAOURT NATURE  
SALADE DE FRUITS AUX **POMMES**  
*Pain + Miel / Fruit*

MERCREDI


SALADE DE TOMATES MOZZARELLA  
COLOMBO DE PORC (OU DE VOLAILLE)  
**CAROTTES** A LA CREME D'AIL   
FONDU PRESIDENT  
CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT MAISON (**FARINE BIO**)  
*Fromage blanc / Fruit*

JEUDI

SALADE POMELOS - CREVETTES  
ROTI DE DINDE SAUCE VIN BLANC  
DUO DE H. VERTS & GRAINS  
GOUDA  
FRUIT DE SAISON  
*Abricots au sirop / Marbré*

VENDREDI

MELON  
QUENELLE DE POISSON SAUCE MERIDIONALE  
RATATOUILLE  
CHANTENEIGE  
FLAN NAPPE ET SA MADELEINE  
*Pain + Fromage / Fruit*

Produits BIO   
Producteurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*

# Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 12 au 16 septembre 2016

LUNDI

FLEURETTES A LA CIBOULETTE

**ROND DE GITE DE BŒUF** 

PATES A LA SAUCE TOMATE

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

*Biscuit / Compote*

MARDI



**CELERI SAUCE A L'ANCIENNE**

DORE DE POISSON ET SON CITRON

EPINARDS A LA CREME

TOMME GRISE

MOUSSE AU CHOCOLAT & BISCUIT

*Pain + Fromage / Fruit*

MERCREDI

ROULADE DE VOLAILLE & CORNICHONS

HACHIS PARMENTIER

MAISON

MIMOLETTE

FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

*Céréales + Lait*

JEUDI

CREPE AU FROMAGE

**BLANQUETTE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE** 

**POEELE DE COURGETTES**

PETIT SUISSE

FRUIT DE SAISON

*Pain + Confiture / Fruits au sirop*

VENDREDI

SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES


OMELETTE MAISON

AUX POMMES DE TERRE

ST MARCELIN

COMPOTE DE POMMES

*Marbré maison / Fruit*

Produits BIO   
Producteurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*

# Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 19 au 23 septembre 2016

LUNDI

RILLETTE DE POISSON MAISON ET SON TOAST  
SAUTE DE PORC AUX OLIVES (OU SAUTE DE DINDE)  
POELEE FORESTIERE  
CROC'LAIT  
YAOURT AUX FRUITS  
*Biscuit / Fruit*

MARDI



COUSCOUS ROYAL  
(SEMOULE BIO)  
PETIT FROMAGE  
ORANGE

Menu  
Oriental

*Céréales + Lait*

MERCREDI




CHOUX ROUGES AUX RAISINS  
BŒUF BRAISE  
AUX CAROTTES  
TOMME BLANCHE  
CREME DESSERT  
*Pain + Fromage / Fruit*

JEUDI

ŒUF DUR SAUCE AURORE  
RAVIOLIS  
EMMENTAL  
FRUIT DE SAISON  
*Quatre quart / Compote*

VENDREDI

CONCOMBRES A L'ANETH  
FILET DE COLIN SAUCE VIERGE  
JULIENNE DE LEGUMES DU SOLEIL  
FROMAGE BLANC  
TARTE AUX POMMES  
*Brioche maison / Fruit*

Produits BIO   
Producteurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*

# Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 26 au 30 septembre 2016

LUNDI

SALADE DE LENTILLES  
AIGUILLETES DE POULET SAUCE CREME  
POEELE DE LEGUMES  
CHANTAILLOU  
FRUIT DE SAISON  
*Petit suisse / Biscuit*

MARDI



**Menu  
Alsacien**

SALADE VERTE AU CUMIN  
CHOUCROUTE GARNIE  
(OU BLANC DE DINDE & SAUCISSE DE VOLAILLE)  
PETIT SUISSE  
SALADE DE FRUITS AUX MIRABELLES  
*Céréales + Lait*

MERCREDI

PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS (OU PATE DE VOLAILLE)  
GRATIN DE POISSON SAFRANE  
RIZ  
EDAM  
FLAN NAPPE  
*Génoise maison / Fruit*

JEUDI


**Menu  
de la team**

COLESLAW   
NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE KETCHUP  
PRINTANIERE DE LEGUMES  
CHANTAILLOU  
GATEAU NORMAND AUX POMMES MAISON  
*Pain + Fromage / Fruit*



VENDREDI

MACEDOINE DE LEGUMES  
LASAGNES DE POISSONS  
A LA FLORENTINE  
CHEVRE  
FRUIT DE SAISON  
*Biscuit / Compote*

Produits BIO   
Producteurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*

# Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 03 au 07 octobre 2016

LUNDI

**CELERI VINAIGRETTE** 

**ROTI DE PORC SAUCE NORMANDE (OU ROTI DE DINDE)**

**HARICOTS VERTS A LA PERSILLADE**

**YAOURT**

**FLAN PATISSIER**

*Biscuit / Fruit*

MARDI

**CAROTTES RAPEES** 

**CORDON BLEU**

**BOULGOUR SAUCE ITALIENNE**

**CAMEMBERT**

**FRUIT DE SAISON**

*Pain + Miel / Compote*

MERCREDI

**THON A LA RUSSE**

**SAUTE DE VEAU MARENGO** 

**CHAMPIGNONS PERSILLES**

**PASTOUR**

**FLAN VANILLE + QUATRE QUART**

*Céréales + Lait*

JEUDI



**CHOU A LA FRANC-COMTOISE MAISON**

**SAUCISSE FUMEE (OU SAUCISSE DE VOLAILLE)**

**POMMES VAPEUR**

**CANCOILLOTE**

**FRUIT DE SAISON**

*Brioche maison / Compote*



**Menu  
Franc Comtois**

VENDREDI

**CAKE AUX LEGUMES MAISON**


**DORE DE POISSON & CITRON**

**EPINARDS A LA CREME**

**CHANTENEIGE**

**FRUIT DE SAISON**

*Biscuit / Fruits au sirop*

Produits BIO   
Producteurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*

# Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 10 au 14 octobre 2016

LUNDI

ŒUF VINAIGRETTE

ROTI DE BŒUF



POMMES RISSOLEES

ST NECTAIRE

FRUIT DE SAISON

*Pain + Confiture / Yaourt*

MARDI

CONCOMBRES SAUCE AUX HERBES

PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON

HARICOTS BEURRE CHAMPETRE

CANTAFRAIS

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

*Fruits au sirop / Biscuit*

MERCREDI

TOMATES AU BASILIC

CASSOULET MAISON

(OU CASSOULET DE VOLAILLE)

TOMME GRISE

FRUIT DE SAISON

*Fromage blanc / Compote*

JEUDI

ENDIVES SAUCE AU BLEU

ROTI DE PORC SAUCE CHABLISIENNE (OU ROTI DE VOLAILLE)

GRATIN DE CHOUX FLEURS

CARRE FRAIS

TARTE AU CHOCOLAT

*Pain + Fromage / Fruit*



Menu  
de la team

VENDREDI

DES DE BETTERAVES VINAIGRETTE



BRANDA DE

POISSON MAISON

PETIT SUISSE

FRUIT DE SAISON

*Laitage / Biscuit*

Produits BIO  
Producteurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*

# Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 17 au 21 octobre 2016

LUNDI

TABOULE LIBANAIS MAISON  
ESCALOPE DE POULET SAUCE DIJONNAISE  
BRUNOISE DE LEGUMES  
BRIE  
FRUIT DE SAISON  
*Biscuit / Compote*

MARDI

**CHOUX ROUGES** VINAIGRETTE   
BOULES D'AGNEAU FACON TAJINE  
**SEMOULE**  
VACHE QUI RIT  
COCKTAIL DE FRUITS  
*Pain + Chocolat / Fruit*

MERCREDI

QUICHE AU FROMAGE  
JAMBON BRAISE SAUCE MADERE (*BLANC DE VOLAILLE*)  
GRATIN DE COURGETTES  
BLEU  
FRUIT DE SAISON  
*Fromage blanc / Compote*

JEUDI




VELOUTE DE POTIRONS MAISON  
NUGGETS DE POISSON SAUCE KETCHUP  
POMMES BOULANGERES  
CHEVRE  
PETIT PAIN FACON PAIN PERDU  
*Pain + Fromage / Fruit*

*Minis  
délices*

VENDREDI

**DUO DE CAROTTES ET CELERI**   
ŒUF DUR  
A LA FLORENTINE  
YAOURT  
DOONUT'S  
*Céréales + Lait*

Produits BIO   
Producteurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*

# Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 24 au 28 octobre 2016

LUNDI

SALADE VERTE  
TARTIFLETTE MAISON  
MAISON  
(OU BLANC DE VOLAILLE)  
**FROMAGE BLANC** AU COULIS DE FRUITS  
*Pain + Confiture / Fruit*

MARDI

SALADE DE HARICOTS BLANCS AUX OIGNONS  
ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE  
SALSIFIS PERSILLES  
ST PAULIN  
FRUIT DE SAISON  
*Céréales + Lait*

MERCREDI

**SALADE COLESLAW**   
SAUTE DE PORC A LA BOURGUIGNONNE (OU SAUTE DE VOLAILLE)  
**TORTIS**  
KIRI  
POMME FACON CRUMBLE  
*Biscuit / Fruits au sirop*

JEUDI




**SALADE GRECQUE**  
**MOUSSAKA**  
**DE COURGETTES MAISON**  
**PETIT FROMAGE**  
**YAOURT A LA GRECQUE**  
*Pain + Fromage / Fruit*

MENU  
GRECQUE

VENDREDI

CŒURS DE PALMIERS SAUCE CIBOULETTE  
COLIN A L'HUILE D'OLIVES  
RIZ AUX PETITS LEGUMES  
EMMENTAL  
FRUIT DE SAISON  
*Biscuit / Compote*

Produits BIO   
Producteurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*