

Cuisine Centrale de Côte d'Or

Semaine du 15 au 21 janvier 2018

LUNDI

CELERI REMOULADE

FILET DE COLIN

(feuilleté aux champignons)

FONDUE DE POIREAUX

PETIT FROMAGE

GATEAU DE SEMOULE

MARDI

BETTERAVES ROUGES AUX POMMES

ROTI DE PORC AU JUS

(rôti de volaille au jus - filet de colin)

PAPILLONS

FROMAGE BLANC

FRUIT DE SAISON

MERCREDI

CROISILLON A L'EMMENTAL

PAUPIETTE DE DINDE SAUCE TOMATE

(paupiette de la mer)

BROCOLIS

BLEU

FRUIT DE SAISON

JEUDI

CHOU BLANC AU PAMPLEMOUSSE

BŒUF STROGONOFF

(poisson pané + citron)

POMMES VAPEUR

PETIT SUISSE

COMPOTE **POMMES-POTIRONS**

VENDREDI


SALADE DE LANGUES D'OISEAUX

ŒUFS

A LA FLORENTINE

BRIE

FRUIT DE SAISON

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 22 au 28 janvier 2018

LUNDI

TERRINE DE POISSON

PALETTE A LA DIABLE

(rôti de dinde à la moutarde - filet de colin à la moutarde)

MACARONIS

EDAM

FRUIT DE SAISON

MARDI

SALADE DE PAIN DE SUCRE

SAUCISSE ROUGAIL

(saucisse de volaille - omelette)

POELEE DE NAVETS

PETIT SUISSE

FLAN AU CHOCOLAT

MERCREDI

MACEDOINE VINAIGRETTE

ROTI DE BŒUF SAUCE A L'ECHALOTE

(poisson meunière sauce à l'échalote)

RIZ

FROMAGE BLANC

FRUIT DE SAISON

JEUDI

SALADE VERTE VINAIGRETTE AU CITRON

ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME

(feuilleté au fromage)

DUXELLES DE CHAMPIGNONS

YAOURT

TARTE AUX FRUITS DU CHEF

**MENU
DE LA TEAM**

VENDREDI

CAROTTES RAPEES A L'ORANGE


BRANDADE

DE POISSON

(steak haché + purée de pommes de terre)

EMMENTAL

PRUNEAUX AU SIROP DU CHEF

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 29 au 04 février 2018

LUNDI

CELERI AU CURRY

POISSON PANE

(cordon bleu)

SALSIFIS A LA TOMATE

CAMEMBERT

FLAN PATISSIER

MARDI

POELEE VINAIGRETTE

STEAK HACHE SAUCE BOURSIN

(œufs durs sauce boursin)

BOULGOUR

MIMOLETTE

FRUIT DE SAISON

MERCREDI

COLESLAW

HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS

(feuilleté aux champignons)

HARICOTS VERTS

EDAM

ILE FLOTTANTE

JEUDI

ŒUF MAYONNAISE AU PAPRIKA

NORMANDIN DE VEAU SAUCE CREMEE

(omelette)

POMMES RISSOLEES

YAOURT

FRUIT DE SAISON

VENDREDI

ENDIVES AUX NOIX

JAMBON BRAISE SAUCE MOUTARDE

(blanc de dinde sauce moutarde - filet de colin sauce moutarde)

CHOUX FLEURS

PETIT SUISSE

CREPE AU SUCRE



Chandeleur

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 05 au 11 février 2018

LUNDI

ROULADE DE JAMBON (*roulade de volaille*)

BŒUF AU PAPRIKA

(*œufs durs sauce au paprika*)

PUREE DE P. DE TERRE

YAOURT

FRUIT DE SAISON

MARDI

HOUMOUS

AIGUILLETES DE VOLAILLE SCE FROMAGERE

(*feuilleté au fromage*)

TRIO DE LEGUMES

CHEVRE

FRUIT DE SAISON

MERCREDI

SALADE VERTE

LASAGNES

A LA BOLOGNAISE

(*spaghettis de la mer*)

BLEU

SALADE DE FRUITS ACAPULCO

JEUDI

TABOULE DE CHOUX FLEURS

SAUTE DE PORC AUX CONDIMENTS

(*sauté de volaille aux condiments - filet de colin à la crème*)

MOUSSELINE DE CAROTTES

GOUDA

GATEAU DE SEMOULE

VENDREDI

POIREAU VINAIGRETTE


CASSOLETTE DE POISSON SCE OCEANE

(*steak haché*)

RIZ

EMMENTAL

FRUIT DE SAISON

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 12 au 18 février 2018

LUNDI

SOUPE DE POTIRON
BOULES D'AGNEAU A L'ORIENTALE
(poisson pané)
POELEE DE LEGUMINEUSES (H. BLCS / ROUGES / MAIS / FLAGEOLETS)
BRIE
FRUIT DE SAISON

MARDI



SALADE ARLEQUIN (CAROTTES/MAÏS/H.PLATS)
FILET DE POISSON MILLE ET UNE NUITS
(nuggets de poulet)
MARDI
GRAS
PUREE DE CELERI
YAOURT
BEIGNET DE CARNAVAL

MERCREDI

SALADE VERTE COMTOISE
POULET BASQUAISE
(paupiette de la mer sauce basquaise)
CHOUX DE BRUXELLES
ST PAULIN
RIZ AU LAIT

JEUDI

DUO DE CAROTTES ET H. ROUGES
EMINCE DE BŒUF AUX OIGNONS
(feuilleté aux champignons)
BLE
PETIT FROMAGE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

CAKE SALE MAIS ET CHORIZO (FARINE)
ŒUF SOUBISE
POELEE FORESTIERE
FROMAGE BLANC
COMPOTE DE FRUITS

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 19 au 25 février 2018

LUNDI

SALADE AUX ŒUFS DURS ET MAIS

ROTI DE BŒUF AUX RAISINS

(poisson meunière + citron)

SEMOULE

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

ENDIVES SAUCE AU BLEU

EMINCE DE DINDE AU CURRY ET NOIX DE COCO

(filet de colin au curry et noix de coco)

HARICOTS BEURRE

YAOURT

MOELLEUX AU CHOCOLAT

MERCREDI

SURIMI SAUCE COCKTAIL

SPAGHETTIS

A LA CARBONARA

(spaghettis à la carbonara de volaille - spaghettis de la mer)

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON

JEUDI

CHOU BLANC VINAIGRETTE

POULET ROTI

(omelette)

JULIENNE DE LEGUMES

PETIT SUISSE

CREME DESSERT AU CAMEL DU CHEF

VENDREDI

SALADE DE PETITS POIS A LA FETA

FILET DE COLIN SAUCE NANTUA

(cordon bleu)

RIZ SAFRANE

CHEVRE

FRUIT DE SAISON

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 04 mars 2018

LUNDI

CELERI REMOULADE
COLIN SAUCE AU CITRON
(feuilleté au fromage)
CAROTTES VICHY
COMTE
CREME VANILLE + SPECULOOS

MARDI

SALADE VERTE
HACHIS
PARMENTIER
(hachis de la mer)
FROMAGE AIL ET FINES HERBES
FROMAGE BLANC AU COULIS

MERCREDI

FRIAND
BLANQUETTE DE VEAU
(poisson pané + citron)
DUO DE CHOUX BRAISES
ST NECTAIRE
FRUIT DE SAISON


JEUDI

POMELOS
PILONS DE POULET FACON COUSCOUS
(œufs durs sauce aurore)
SEMOULE AUX RAISINS
YAOURT
COMPOTEE D'ANANAS A LA VANILLE

VENDREDI

**MENU
ALTERNATIF**

SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS
MOUJADARA
DU CHEF
BLEU
FRUIT DE SAISON

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 05 au 11 mars 2018

LUNDI

RAPE DE NAVETS A LA CREME CITRONNEE
SAUTE DE PORC AU CAMEL
(sauté de volaille au caramel - filet de colin au caramel)
RIZ AUX 3 MERVEILLES
EDAM
LIEGEOIS

MARDI

SALADE DE PERLES OCEANE
CORDON BLEU
(feuilleté aux champignons)
EPINARDS
YAOURT
FRUIT DE SAISON

MERCREDI

CAROTTES RAPEES
SAUCISSE FUMEE
(saucisse de volaille - omelette)
HARICOTS BLANCS A LA TOMATE
FROMAGE BLANC
COMPOTE POMMES - ORANGES ET PAIN D'EPICES

JEUDI

SALADE VERTE AUX CROUTONS
PAUPIETTE DE BŒUF SAUCE BRUNE
(paupiette de la mer)
PETITS POIS AUX OIGNONS
TOMME GRISE
TARTE AUX POMMES

VENDREDI

BETTERAVES ROUGES SAUCE AU FROMAGE BLANC
FILET DE COLIN A L'HUILE D'OLIVES
(steak haché)
CŒUR DE BLE
CARRE LIGUEIL
FRUIT DE SAISON

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 12 au 18 mars 2018

LUNDI

SALADE DE LENTILLES

NUGGETS DE POISSON

(nuggets de poulet)

HARICOTS VERTS A LA TOMATE

FROMAGE FRAIS

FRUIT DE SAISON

MARDI

CELERI SAUCE RAVIGOTE

POULET YASSA

(feuilleté au fromage)

RIZ

PETIT SUISSE

COCKTAIL DE FRUITS

MERCREDI

SALADE VERTE SAUCE AUX AGRUMES

ROTI DE PORC A L'ESTRAGON

(roti de volaille à l'estragon - omelette à la cinoulette)

CHOUX FLEURS

BLEU

GAUFRE

JEUDI

ŒUFS DURS SAUCE AIOLI

TORTELLINI

GRATINES

(ravioles chèvre - ricotta)

BRIE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI

RADIS ROSES AU BEURRE

AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE ANDALOUSE

(filet de colin sauce méridionale)

SALSIFIS PERSILLES

YAOURT

CLAFOUTIS AUX FRUITS

Produits BIO 
Fournisseurs locaux



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Origine des viandes : France 