

# CUISINE CENTRALE DE POMPS

Semaine n°10 : du 07 au 13 Mars 2022

Mardi : le bœuf servi est uniquement du bœuf rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri remoulade	Crêpe au fromage		Salade de riz ciboulette	Œuf mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Steack haché de veau	Estouffade de bœuf		Colin meunière	Tajine de légumes abricots secs
	Pâtes	Haricots beurre		Carottes braisées	Semoule
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Vache qui rit		Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette
DESSERT	Flan chocolat	Banane		Yaourt aromatisé	Compote

P.A. n°2

Semaine n°11 : du 14 au 20 Mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (carotte / chou rouge mayonnaise)	Haricots verts mimosa		Potage potiron (concombre ciboulette LESCAR)	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce barbecue	Curry de lentilles corail		Emincé de dinde sauce suprême	Colin meunière
	Potatoes	Riz		Poêlée de légumes	Boulgour à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Brie		Pavé 1/2 sel	Vache qui rit
DESSERT	Crème vanille	Orange		Gâteau Basque	Pomme

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

**A** MENU VEGETARIEN

**B** bio  
PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

**L** Local  
PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



# CUISINE CENTRALE DE POMPS

Semaine n°12 : du 21 au 27 Mars 2022

Mardi :  
le bœuf servi est une viande rouge

ANIMATION CHARENTE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pomme de terre	Betteraves		Carottes râpées vinaigrette au jus de raisin	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Sauté de bœuf		Colin sauce mouclade (crème/moules/curry)	Rôti de porc au jus
	Ratatouille	Riz		Pomme de terre persillées	Haricots blancs à la tomate
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Fondu président		Bûchette mi-chèvre	Carré fromager
DESSERT	Yaourt aromatisé	Poire		Tarte flan	Compote

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4

Semaine n°13 : du 28 Mars au 03 Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Salade verte mimosa		Quiche au fromage	Pâté de foie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin meunière	Goulash de bœuf		Jambon braisé sauce ketchup	Farfalle à la bolognaise
	Riz	Potatoes		Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Brie		Fromage blanc sucré	Fromage frais au sel de guérande
DESSERT	Liegeois vanille	Banane		Poire	Compote abricots

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

# CUISINE CENTRALE DE POMPS

Semaine n°14 : du 04 au 10 Avril 2022

Mardi :  
le bœuf servi est une viande rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Cervelas	Salade de riz à l'ananas		Céleri remoulade	Concombre fromage blanc ciboulette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Nuggets de poulet et sa dosette ketchup		Colombo de volaille	Marmitte de poisson
	***	Mitonnée de légumes		Carottes (Frites LESCOAR)	Semoule
 PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt nature sucré		Camembert	Gouda
 DESSERT	Crème au chocolat	Banane		Tarte aux pommes	Poire

P.A. n°1

Semaine n°15 : du 11 au 17 Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomates vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Concombre Persillé	Salade de pomme de terre échalote
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au miel	Chili sin carne		Boulette de bœuf sauce champignons	Colin meunière
	Blé	Riz		Pomme rosties	Haricots beurre
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fondu président		Pavé 1/2 sel	Vache qui rit
 DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme		Muffins au chocolat et son chocolat de pâques	Cocktail de fruits

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

A MENU VEGETARIEN

B bio  
PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

L Local  
PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison B bio

A Alternatif







Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Mardi : **vacances scolaires**





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

**vacances scolaires**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

P.A. n°4

**A** MENU VEGETARIEN

**B** bio  
 PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

**L** Local  
 PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE



**L** Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif      

**Ansamble**  
 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



# CUISINE CENTRALE DE POMPS

Semaine n°18 : du 02 au 08 Mai 2022



Mardi : le bœuf servi est uniquement rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave	Tomate et maïs		Crêpe au fromage	Saucisson sec
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Carottes crème au curcuma	Estouffade de bœuf		Chipolatas	Cordon bleu
	Semoule	Riz créole		Petits pois carotte	Gratin de chou fleur
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré	Buchette mi-chèvre
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme		Cocktail de fruits	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

**A** MENU VEGETARIEN

**B bio**  
PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

**L Local**  
PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

P.A. n°1

**L** Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

