

CUISINE CENTRALE DE POMPS

Semaine n°35 : du 30 AOUT au 3 SEPTEMBRE 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE				Betteraves	Carottes rapées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		C'est la rentrée !		Boulette de bœuf au thym	Filet de colin sauce américaine
PRODUIT LAITIER				Pâtes	Riz
DESSERT				Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes
				Pêche	Compote de pommes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°2

Semaine n°36 : du 6 au 12 SEPTEMBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Salade de pois chiche		Céleri remoulade	Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf	Crocq blé epinards		Emincé de dinde à l'estragon	Filet de colin sauce Basquaise
	Purée de pomme de terre	Pêlé mêle provençal		Haricots verts persillés	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré		Brie	Gouda
DESSERT	Entremet chocolat	Pomme		Eclair au chocolat	Cocktail de fruits

A MENU VEGETARIEN

B bio  
PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

L Local  
PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

P.A. n°3



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°37 : du 13 au 19 SEPTEMBRE 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes rapées vinaigrette	Salade d'haricots rouge		Salade de pomme de terre échalote	Oeuf dur mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse façon rougail	Gratin de courgettes au boeuf		Colin meunière	Blé sauce napolitaine
	Riz	***		Epinards à la crème	***
PRODUIT LAITIER	Carré fromager	Saint paulin		Fromage blanc sucré	Rondelé nature
DESSERT	Flan nappé caramel	Compote pomme fraise		Pêche	Banane

P.A. n°4

Semaine n°38 : du 20 au 26 SEPTEMBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Concombre vinaigrette		Betteraves	Tomate au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de poisson	Emincé de dinde au curry		Bolognaise de lentilles	Sauté de boeuf
	***	Haricots beurre		Pâtes	Semoule
PRODUIT LAITIER	Petit fromage ail et fines herbes	Camembert		Yaourt aromatisé	Fondu président
DESSERT	Pomme	Gâteau basque		Nectarine	Cocktail de fruits

P.A. n°5

**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°39 : du 27 SEPTEMBRE au 3 OCTOBRE 2021

Animation "la forêt"



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Lentilles vinaigrette echalote	Tomate vinaigrette		Velouté de potiron aux chataigne	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Boulette de bœuf sauce barbecue		Sauté de volaille aux champignons	Filet de colin sauce dieppoise
	Ratatouille	Potatoes		Riz créole	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Rondelé nature		Petit fromage aux noix	Coulommiers
DESSERT	Poire	Crème dessert chocolat		<b>Bongâteau à la fraise</b>	Banane

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

P.A. n°1

Semaine n°40 : du 4 au 10 OCTOBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri remoulade	Betterave vinaigrette		Salade de pomme de terre	Concombre persillé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes abricots secs	Steack de bœuf aux oignons		Sauté de porc	Poisson meunière
	Semoule	Pâtes		Haricots verts	Riz aux poivrons
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt nature sucré		Emmental	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	Compote de pomme		Pomme	Cocktail de fruits

A MENU VEGETARIEN

B bio

PRODUCTEUR BIO SOUS  
RESERVE DE STOCK  
NECESSAIRE

L Local

PRODUCTEUR LOCAUX  
SOUS RESERVE DE STOCK  
NECESSAIRE

P.A. n°2



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°41 : du 11 au 17 OCTOBRE 2021

## SEMAINE DU GÔT



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Slade vitaminée (chou chinois/carotte)	Coquillettes aux poivrons et basilic		Céleri remoulade aux pommes	Salade de pomme de terre echalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce tomate origan	Parmentier de haricots rouges à la patate douce		Emincé de dinde au curcuma	Filet de colin sauce aux agrumes
	Boulgour	***		Duo de courgettes	Carottes
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt aromatisé		Tomme blanche	Rondelé nature
DESSERT	Fromage blanc stracciatella	Kiwi		Tarte chocolat	Compote tous fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

Semaine n°42 : du 18 au 24 OCTOBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette	Crêpes aux champignons		Macédoine mayonnaise	Salade haricots rouge
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Boulette de bœuf sauce ketchup		Filet de colin sauce crustacés	Crocq blé épinard
	Haricots façon cassoulet	Poêlée de légumes		Pâtes	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Camembert		Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane		Orange	Yaourt aromatisé

A MENU VEGETARIEN

B bio

PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

L Local

PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

P.A. n°4



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison B bio

A Alternatif



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



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

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 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

