

# La Cuisine Centrale du Finistère

## Menu "Référence" 5 éléments

jun 31 août 20	mar 01 sept 20	mer 02 sept 20	jeu 03 sept 20	ven 04 sept 20		lun 14 sept 20	mar 15 sept 20	mer 16 sept 20	jeu 17 sept 20	ven 18 sept 20
Tomate Bio de la Ferme Ty Coz Hachis parmentier de bœuf VBF # plat complet #	Radis noir râpé vinaigrette au cumin Sauté de dinde certifié sauce crème Coquillette Bio	Salade de pois chiches à l'orientale Dahl de lentilles corail au lait de coco Riz Bio	Pâté de campagne Filet de Merlu MSC sauce citron Courgettes Bio de la Ferme Ty Coz	Jeunes pousses mimosa Pâtes complet Bio à la Milanaise plat complet à base de pâtes Bio complet avec tomates Bio, carottes Bio de la Ferme Ty Coz et champignons		Betterave Bio vinaigrette à l'orange Rôti de bœuf VBF froid et ketchup Haricots verts persillés	Lentilles vertes vinaigrette Thaï Bolognaise de Thon Coquillette Bio	Friand au fromage Aiguillette de poulet jaune Terre et Plume Courgettes Bio de la Ferme Ty Coz	Pâté de foie Cotriade Bretonne plat complet à base de poisson MSC, pommes de terre, moules, crevettes et soupe de poissons	
Edam Bio à la coupe Riz au Lait So Breizh	Petit moulé Paysan Breton Nectarine	Emmental Paysan Breton Suisse sucré	Compote de pommes Crêpe sucré de la boulangerie La Fontaine	Edam Bio à la coupe Pomme	Petit moulé Paysan Breton Fromage blanc de la laiterie Even sucré	Gâteau de semoule au lait So Breizh Reine claudie	Gouda à la coupe Mousse chocolat	Yaourt sucré Salade de fruits frais		
Salade de pépinette aux miettes de surimi Sauté de porc de la boucherie Le Beuvant à la provençale Ratatouille de légumes Bio de la Ferme Ty Coz Yaourt sucré Abricot au sirop	Pastèque Filet de lieu MSC sauce crème Semoule Bio Gouda à la coupe Crème dessert chocolat	Cake de courgettes Bio de la Ferme Ty coz Omelette fraîche Riz Bio à l'Espagnole Yaourt aromatisé Pêche	Carottes Bio de la Ferme Ty Coz vinaigrette aux agrumes Sot l'y laisse Terre et Plume sauce champignons Blé pilaf Maasdam Bio à la coupe Raisin	Concombre Bio de la Ferme Ty Coz vinaigrette à la menthe Gratin du pays de Léon plat complet à base de pommes de terre, choux fleurs, œuf dur et crème Paysan Breton Fromage fondu Gâteau au chocolat	Concombres Bio de la Ferme Ty Coz vinaigrette à la menthe Pommes de terre façon campagnarde plat complet à base de pommes de terre, fèves, champignons et crème Paysan Breton Coulommier Gaufre Liégeoise de Bretagne dessert gavroche	Mais doux en vinaigrette au ketchup Plein filet de poisson MSC pané de Cité Marine et citron Pointe de brie Œuf en neige coulis de fraises	Taboulé de semoule Bio à la menthe Jamon braisé au jus Petits pois au jus Suisse fruits	Julienne de betteraves en vinaigrette Filet de poulet Terre et Plume sauce miel et abricot Frites fraîches Camembert Bio	Tomate Bio de la Ferme Ty Coz et mozzarella Lasagne de boeuf VBF sauce bolognaise Frites fraîches Tomme noire à la coupe Tiramisu aux "fraises tagada"	

Marqueur Qualité :

Produit bio

Menu végétarien

Produit local ou régional

Recette signature

Produit labellisé

Repas à thème

Poisson MSC



Cuisine du Finistère

# La Cuisine Centrale du Finistère

lun 28 sept 20	mar 29 sept 20	mer 30 sept 20	jeu 01 oct 20	ven 02 oct 20
Pousse de soja vianingette Thaï	Melon	Pâté de foie	Coleslaw rouge	Perle de blé et julienne de dinde
Filet de dinde sauce crème Paysan Breton	Paupiette de veau Tendriade sauce champignons	Sauté de bœuf de la boucherie Le Beauvant	Boulette de sarrasin et lentilles à la provençale	Filet de merlu MSC meunière
Coquillette Bio 	Petits pois et carottes Bio de la Ferme Ty Coz 	Choux fleurs Paysan Breton en béchamel 	Semoule Bio 	Courgettes Bio de la Ferme Ty Coz 
Yaourt aromatisé	Maasdam Bio à la coupe 	Camembert Bio 	Fromage blanc de la laiterie Even sucré 	Saint Paulin
Prune	Velouté aux fruits	Mousse chocolat	Muffin aux pépites de chocolat	Compote de pommes

## Menu "Référence" 5 éléments

lun 12 oct 20	mar 13 oct 20	mer 14 oct 20	jeu 15 oct 20	ven 16 oct 20
Taboulé de semoule Bio à la menthe 	Jeunes pousses mimosa	Friand au fromage	Céleri en rémoulade	Cervelas en vinaigrette
Sauté de bœuf de la boucherie Le Beauvant 	Chili sin carne	Normandin de veau Tendriade sauce romarin citron	Cordon bleu et ketchup	Brandade de poisson MSC 
Carottes Bio de la Ferme Ty Coz au jus 	Riz Bio 	Haricots verts persillés	Frites fraîches	# plat complet #
Carré de ligueil	Petit moulé Paysan Breton 	Suisse Bio sucré 	Fromage blanc de la laiterie Even sucré 	Camembert Bio 
Pomme	Yaourt aux fruits	Riz au lait So Breizh 	Poire	Roulé au chocolat

lun 05 oct 20	mar 06 oct 20	mer 07 oct 20	jeu 08 oct 20	ven 09 oct 20
Carottes Bio de la Ferme Ty Coz râpée vinaigrette au nori 	Oeuf dur mayonnaise	Taboulé de quinoa aux agrumes	Haricots verts façon Niçoise 	Concombres Bio de la Ferme Ty Coz vinaigrette à la menthe 
Saucisse campagnarde de la boucherie Le Beauvant 	Boule de soja façon tajine	Steak haché de bœuf VBF	Mijoté de veau tendriade au fenouil	Calamar à la Romaine
Haricot blanc Paysan Breton à la tomate 	Semoule Bio 	Ratatouille de légumes Bio de la Ferme Ty Coz 	Torti	Riz Bio à l'Espagnole 
Vache picon	Emmental Paysan Breton 	Maasdam Bio à la coupe 	Edam Bio à la coupe 	Suisse sucré 
Compote pommes framboises	Poire	Eclair au chocolat	Yaourt sucré 	Clafoutis aux pommes 



Marqueur Qualité :

Produit bio 

Légende :

Menu végétarien 

Produit local ou régional

Recette signature 

Produit labellisé 

Repas à thème 

Poisson MSC 



Cuisine du Finistère