

La Cuisine Centrale du Finistère

Menu "Référence" 5 éléments

lun 31 août 20	mar 01 sept 20	mer 02 sept 20	jeu 03 sept 20	ven 04 sept 20
	Tomate Bio de la Ferme Ty Coz	Radis noir râpé vinaigrette au cumin	Salade de pois chiches à l'Orientale	Pâté de campagne
	Hachis parmentier de bœuf VBF	Sauté de dinde certifié sauce crème Paysan Breton	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Filet de Merlu MSC sauce citron
# plat complet #	Coquillettes Bio	Riz Bio	Courgettes Bio de la Ferme Ty Coz	Suisse sucré
Edam Bio à la coupe	Petit moulté Paysan Breton	Emmental Paysan Breton		
Riz au Lait So Breizh	Nectarine	Compote de pommes	Crêpe sucré de la Pêcherie La Fontaine	

lun 14 sept 20	mar 15 sept 20	mer 16 sept 20	jeu 17 sept 20	ven 18 sept 20
Jeunes pousses mimosa	Betterave Bio vinaigrette à l'orange	Lentilles vertes vinaigrette Thai	Friand au fromage	Pâté de foie
Pâtes complet Bio à la Milanaise	Rôti de bœuf VBF froid et ketchup	Bolognaise de Thon	Aiguillette de poulet jaune Terre et Plume	Cotriade Bretonne
plat complet à base de pâtes Bio complet avec tomates Bio, carottes Bio de la Ferme Ty Coz et champignons	Haricots verts persillés	Coquillettes Bio	Courgettes Bio de la Ferme Ty Coz	plat complet à base de poisson MSC, pommes de terre, moules, crevettes et soupe de poissons
Edam Bio à la coupe	Petit moulté Paysan Breton	Fromage blanc de la laiterie Even sucré	Gouda à la coupe	Yaourt sucré
Pomme	Gâteau de semoule au lait So Breizh	Reine claudie	Mousse chocolat	Salade de fruits frais

lun 07 sept 20	mar 08 sept 20	mer 09 sept 20	jeu 10 sept 20	ven 11 sept 20
Salade de pépinette aux miettes de surimi	Pastèque	Cake de courgettes Bio de la Ferme Ty Coz	Carottes Bio de la Ferme Ty Coz vinaigrette aux agrumes	Concombre Bio de la Ferme Ty Coz vinaigrette à la menthe
Sauté de porc de la boucherie Le Beuvant à la provençale	Filet de lieu MSC sauce crème	Omelette fraîche	Sot l'y laisse Terre et Plume sauce champignons	Gratin du pays de Léon
Ratatouille de légumes Bio de la Ferme Ty Coz	Semoule Bio	Riz Bio à l'Espagnole	Blé pilaf	plat complet à base de pommes de terre, choux fleurs, œuf dur, et crème Paysans Breton
Yaourt sucré	Gouda à la coupe	Yaourt aromatisé	Maasdam Bio à la coupe	Fromage fondu
Abricot au sirop	Crème dessert chocolat	Pêche	Raisin	Gâteau au chocolat

lun 21 sept 20	mar 22 sept 20	mer 23 sept 20	jeu 24 sept 20	ven 25 sept 20
Concombres Bio de la Ferme Ty Coz vinaigrette à la menthe	Mais doux en vinaigrette au ketchup	Taboulé de semoule Bio à la menthe	Julienne de betteraves en vinaigrette	Tomate Bio de la Ferme Ty Coz et mozzarella
Pommes de terre façon campagnarde	Plein filet de poisson MSC pané de Cité Marine et citron	Jambon braisé au jus	Filet de poulet Terre et Plume sauce miel et abricot	Lasagne de bœuf VBF sauce bolognaise
plat complet à base de pommes de terre, fèves, champignons et crème Paysan Breton	Carottes Bio de la Ferme Ty Coz au jus	Petits pois au jus	Frites fraîches	# plat complet #
Coulommier	Pointe de brie	Suisse fruits	Camembert Bio	Tomme noire à la coupe
Gaufre Liégeoise de Bretagne dessert gavroche	Œuf en neige coulis de fraises	Raisin	Prune rouge	Tiramisu aux "fraises tagada"

Marqueur Qualité :

Légende :

Produit bio
Menu végétarien



Produit local ou régional
Recette signature



Produit labellisé
Repas à thème



Poisson MSC



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 vianigrette Thai	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 Beuvant	Boulette de sarrasin et lentilles à la provençale	Filet de merlu MSC meunière
Coquille 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

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	Œuf 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 Beuvant	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

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 Beuvant	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 moult 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



Marqueur Qualité :

Légende :

Produit bio
Menu végétarien



Produit local ou régional
Recette signature



Produit labellisé
Repas à thème



Poisson MSC

