

Informations diverses menus de NOVEMBRE – Cuisine Centrale

(1) Sauce curry	margarine, curry, riz d'or, ail, oignons, crème, farine, bouillon légumes
(2) Taboulé	maïs, raisins secs, semoule couscous, tomates, menthe, oignon, huile d'olive, jus de citron
(3) Emincé d'agneau à l'estragon	émincé d'agneau, margarine, estragon, jus rôti agneau, thym, ail, oignon, farine, laurier
(4) Sauce béarnaise	margarine, beurre, sauce béarnaise, crème fraîche, lait, sel, farine
(5) Sauce dugléré	tomate, margarine, lait, farine blé, fumet crustacé, oignons, crème fraîche, sel
(6) Sauce crème champignons	champignons, crème, oignons, lait, ail, fonds de volaille
(7) Chili de légumes	haricots rouges, épices mélange cajun, tomate concentrée et concassée, riz bio, ail, huile de tournesol, épices mexicaines, maïs, poivron rouge et vert, sel, poivre
(8) Bœuf bourguignon	tomate concentrée, ail, margarine, arôme patrelle, bourguignon, farine, champignon, oignons, sauce marchand de vin
(9) Sauce beurre citronnée	sauce beurre citronnée, crème, fumet crustacé
(10) Salade Nina	maïs, tomates, grains de blé, épaule, vinaigrette
(11) Sauce dieppoise	margarine, muscade, bouillon de poisson, crevettes, crème fraîche, moules, champignons, lait, sel, farine
(12) Salade Nina sans viande	tomates, œufs durs, maïs, grains de blé, vinaigrette
(13) Sauce moutarde	sauce béarnaise, crème fraîche, moutarde, farine, lait, ciboulette, noix de muscade
(14) Carottes jurassiennes	emmental, carottes et vinaigrette citron.
(15) Salade piémontaise	cornichons, tomates, œufs durs, pommes de terre, jambon, mayonnaise
(16) Salade piémontaise sans viande	cornichons, tomates, œufs durs, pommes de terre, mayonnaise
(17) Sauce coco safranée	crème fraîche, carottes, huile d'olive, fonds de volaille, oignons, ail, lait de coco, safran, riz d'or, coriandre
(18) Lentilles aux épices	lentilles vertes, tomate concassée, oignons, ail, persil, coriandre, huile d'olive, paprika, cumin, gingembre, curcuma
(19) Tajine végétarien	semoule complète, oignons, légumes couscous, raisins secs, abricots secs, boulettes pois chiche, épices marocaines, amandes effilées, pignons de pin, miel, huile d'olive, bouillon légumes, ail, cannelle, cumin
(20) Salade italienne	maïs, tomates, coquillettes, thon, vinaigrette
(21) Bœuf braisé	bœuf, margarine, fonds brun de bœuf, oignon, ail, carottes bio
(22) Sauce aneth	beurre, échalotes, farine, crème, sel, sauce beurre blanc, vin blanc, aneth

Origines des viandes fraîches utilisées par la cuisine centrale

- Viande fraîche de bœuf BIO, Société BIOARTISANAL **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de bœuf Bleu Blanc Cœur, enrichie en Oméga 3, Sté BIOARTISANAL **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de bœuf, Sociétés A2S, Bigard SA **ORIGINE FRANCE races à viande**
- Viande fraîche de veau, Sociétés A2S, Bigard SA **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de porc BIO, Société BIOARTISANAL **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de porc, Sociétés BERNARD, A2S **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche d'agneau, Société A2S **ORIGINE FRANCE ET UE**
- Viande fraîche de volaille et lapin, Société VOLFRANCE, GOVADIS **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de volaille BIO, Société GOVADIS **ORIGINE FRANCE**

Les produits suivants sont achetés en bio toute l'année par la Cuisine Centrale :

carottes fraîches, oignons, pommes, riz long, riz rond, boulghour, pâtes, blé, quinoa
 Les crudités et salades composées sont toutes assaisonnées avec une vinaigrette (huile de colza, vinaigre, moutarde, liant vinaigrette, sel, poivre) sauf pour les crudités suivantes pour lesquelles la vinaigrette est servie à part : tomates, concombres, salade verte et endives