

Informations diverses menus d'OCTOBRE – Cuisine Centrale

(1) Salade far west	maïs, vinaigrette, thon naturel et haricots rouges.
(2) Bœuf à la tomate	bourguignon, tomate concassée, margarine, farine, laurier, fonds brun de bœuf
(3) Sauce estragon	margarine, sauce armoricaine, estragon, jus de citron vert, farine, fumet de crustacé, carottes, crème, sel
(4) Salade pépinettes océanes	encornets, maïs, concombres, tomates, surimi, pépinettes (blé dur), vinaigrette
(5) Betteraves savoyardes	betteraves, maïs, emmental, vinaigrette
(6) Couscous	semoule, tomate concassée, margarine, poulet, raisins secs, jus rôti d'agneau, épices, légumes ratatouille et coucous, oignons, poivre, sel, bouillon pot au feu
(7) Couscous légumes et pois chiches	semoule, tomate concassée, margarine, raisins secs, épices, légumes coucous, oignons, poivre, sel, bouillon de légumes, pois chiche
(8) 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
(9) Salade Nina	maïs, tomates, grains de blé, épaule, vinaigrette
(10) Salade Nina sans viande	tomates, œufs durs, maïs, grains de blé, vinaigrette

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, boulgour, 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