

Informations diverses menus d'AVRIL – Cuisine Centrale

(1) Sauce curry végétarienne	margarine, curry, riz d'or, ail, oignons, crème, farine, bouillon légumes
(2) Boeuf mode (bœuf carottes)	bourguignon, carottes, oignons, fond brun bœuf, margarine, arôme patrelle, ail, laurier, thym, sel
(3) Sauce beurre citronnée	sauce beurre citronnée, crème, fumet crustacé
(4) Dhal lait de coco	curry, riz d'or, lait coco, tomates, oignons, lentilles corail, graines de moutarde, lait de coco bio
(5) Sauce marinère	échalotes, fumet de crustacés, crevettes cuites, crème fraîche, lait, moules, farine, champignons, margarine
(6) Salade italienne	maïs, tomates, coquillettes, thon, vinaigrette
(7) Taboulé	maïs, raisins secs, semoule couscous, tomates, menthe, oignon, huile d'olive, jus de citron
(8) Chou fleur mimosa	chou fleur, œufs durs, vinaigrette
(9) Lentilles aux épices	lentilles vertes, tomate concassée, oignons, ail, persil, coriandre, huile d'olive, paprika, cumin, gingembre, curcuma
(10) Carbonnade flamande	sauté de bœuf, margarine, fonds de bœuf, oignons, farine, tomate concentrée, arôme patrelle

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 SOCOPA **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de bœuf, Sociétés A2S, Bigard SA et LBV **ORIGINE FRANCE races à viande**
- Viande fraîche de veau, Sociétés A2S, Bigard SA, LBV et Team-Ouest **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de porc BIO, Société BIOARTISANAL **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de porc Bleu Blanc Cœur, enrichie en Oméga 3, Sté SOCOPA **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de porc, Sociétés BERNARD, SOCOPA et A2S **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche d'agneau, Sociétés Bigard SA, SOCOPA et A2S **ORIGINE FRANCE ET UE**
- Viande fraîche de volaille et lapin, Sociétés ASLG, SDA et SBV/LDC **ORIGINE FRANCE**
- Viande fraîche de volaille BIO, Sociétés GOVADIS et SDA **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