

Informations diverses menus de FEVRIER – Cuisine Centrale

(1) Sauce aurore (poisson)	margarine, sauce armoricaine, tomates concentrées, bouillon de poisson, crème fraîche, lait, sel, farine
(2) Curry de pois chiche	pois chiche, tomate, oignon, curcuma, ail, coriandre, cumin, épices colombo, gingembre, épices garam massala
(3) Pépinettes océanes	encornets, maïs, concombres, tomates, surimi, pépinettes (blé dur), vinaigrette
(4) Bœuf braisé	bœuf, margarine, fonds brun de bœuf, oignon, ail, carottes bio, bouillon pot au feu
(5) Sauce béarnaise	margarine, beurre, sauce béarnaise, crème fraîche, lait, sel, farine
(6) Sauce tomate	tomate concassée, margarine, sauce tomate provençale, ail, sel, farine, oignons, arôme patrelle, poivre, sel
(7) Sauce ail et fines herbes	margarine, muscade, lait, crème fraîche, farine, fromage « cantadou » ail et fines herbes, sel
(8) Salade coleslaw	chou, carottes, vinaigrette
(9) Sauce aneth	beurre, échalotes, farine, crème, sel, sauce beurre blanc, vin blanc, aneth
(10) Bœuf aux épices	bourguignon, tomates concassées, oignons, fonds de bœuf, courgette, pois chiche, épices marocaines, ail, cumin

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