

CUP

DOMFRONT-TINCHEBRAY
INTERCO

"Cuisine Unique de Proximité"

Dans le cadre d'une démarche de qualité, Communauté de communes de Domfront-Tinchebray Interco met en place une Cuisine Unique de Proximité. Une équipe de production encadrée par un chef cuisinier confectionne les repas à St Cornier des Landes qui sont livrés en liaison chaude sur les sites scolaires. Notre démarche est basée sur un cahier des charges dont les idées principales sont :

- ✓ Privilégier les produits bruts, frais, de proximité et tenant compte de la saisonnalité
- ✓ Proscrire les produits industriels (aides culinaires, OGM, préparations déshydratées, huiles de palme, hydrogènes ...)
- ✓ Proposer des viandes nées, élevées, abattues et transformées en France
- ✓ Proposer du poisson frais ou surgelé brut
- ✓ L'ensemble des plats sont "fait maison"
- ✓ Les fromages seront traditionnels
- ✓ Favoriser les matières grasses riches en acides gras Oméga 3 et 6

FONCTIONNEMENT :

Afin de maîtriser les commandes des repas et de lutter contre le gaspillage alimentaire, **il est demandé aux familles d'inscrire leurs enfants le plus tôt possible sur le portail famille ou auprès du service périscolaire :**

Aurore HELIE : 06 22 94 29 92 ou par mail : a.helie@tinchebray.fr

Les menus sont consultables sur le site : cdcducantondetinchebray.fr



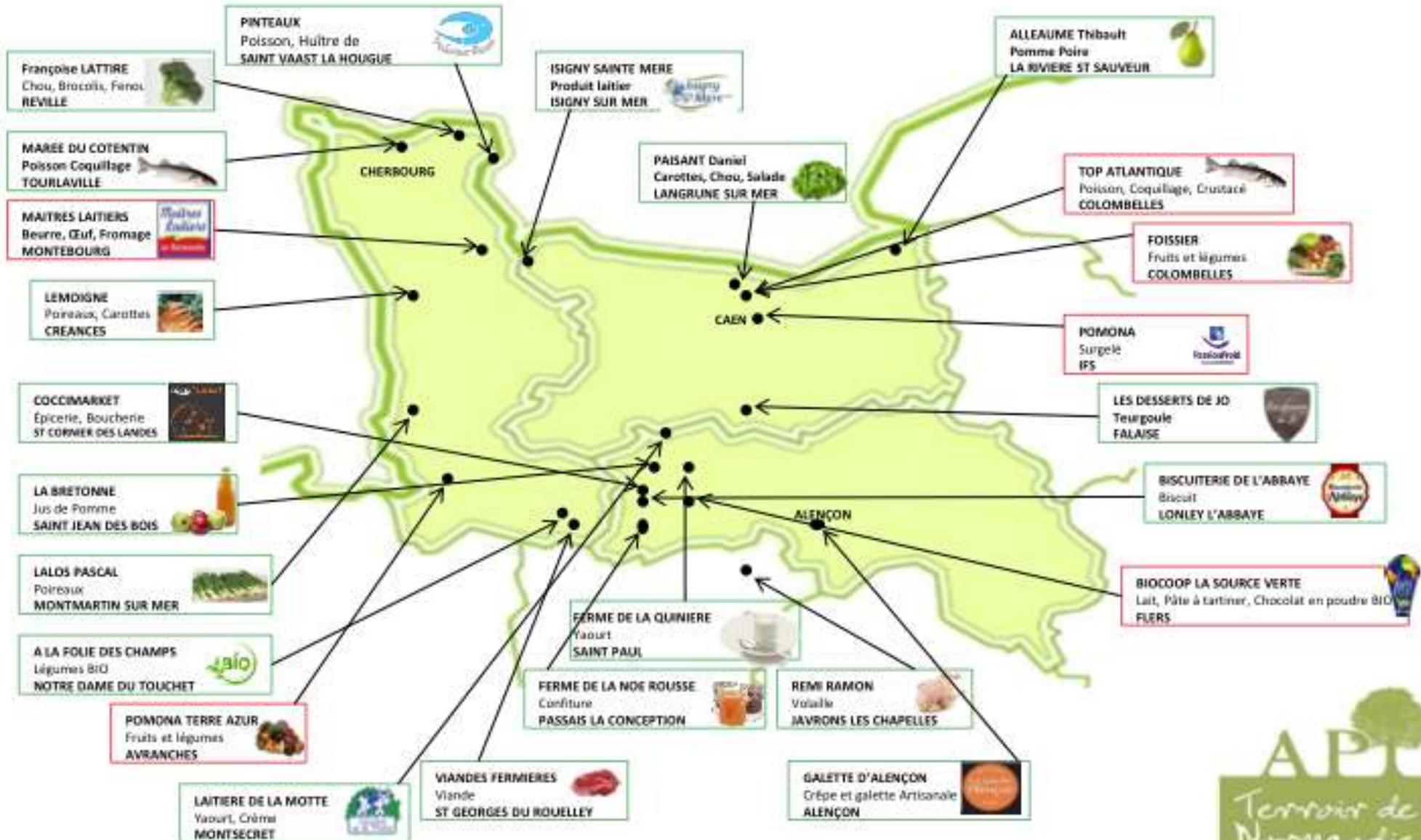
MENUS EXTRASCOLAIRES
Du 10 juillet au 4 août 2017

Nos Producteurs et Fournisseurs ont du talent ...

DOMFRONT-TINCHEBRAY
INTERCO

Producteur

Fournisseur



"Cuisine Unique de Proximité"

Semaine du 10 juillet au 14 juillet 2017

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|--|----------|
| Hors d'œuvre | | Salade de pâtes <i>Episaveurs et Terre azur</i> | | Carottes râpées <i>Terre azur</i> | |
| Plat | Curry de légumes BIO <i>Terre azur</i> | Saucisse grillée <i>Boucherie bouvet</i> | Hachis Parmentier <i>Pomona et Terre azur</i> | Poisson meunière <i>Terre azur</i> | |
| Accompagnement | Boulgour <i>Episaveur</i> | Haricots beurre <i>Pomona</i> | Salade variée (endive laitue batavia) <i>Terre azur</i> | Pomme de terre vapeur et brocolis <i>Pomona</i> | |
| Produit laitier | Brie <i>Maitres laitiers</i> | | Saint Paulin <i>Maitres laitiers</i> | | |
| Dessert | Fruit de saison <i>Terre azur</i> | Pâtisserie du chef <i>Episaveur</i> | Pomme au four <i>Terre azur</i> | Fromage blanc coulis <i>Maitres laitiers</i> | |
| Goûter pour les accueils périscolaires | | | | | |
| Goûter | Pain Chocolat <i>Cémoi</i> | Gâteau du chef | Pain camembert <i>Maitre laitier</i> | Biscuit de l'abbaye et verre de lait bio <i>Bio coop</i> | |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances
Les menus sont susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements

Bon
appétit !

"Cuisine Unique de Proximité"

Semaine du 17 juillet au 21 juillet 2017

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---|--|---|--|---|
| Hors d'œuvre | | Melon <i>Biocoop</i> | | Tomates / concombres <i>Terre azur</i> | |
| Plat | Merguez <i>Boucherie bouvet</i> | Rôti de porc aux pruneaux <i>Boucherie bouvet</i> | Poisson du marché <i>Terre azur</i> | Risotto végétarien <i>Terre azur</i> | Poulet grillé <i>Remy Ramon</i> |
| Accompagnement | Semoule et ratatouille <i>Terre azur</i> | Pomme de terre au four <i>Terre azur</i> | Haricots verts – pâtes <i>Pomona</i> | Champignons / courgettes / parmesan | Carottes vichy / blé <i>Terre azur</i> |
| Produit laitier | Cantal <i>Maitres laitiers</i> | | Emmental <i>Maitres laitiers</i> | | Camembert <i>Maitres laitiers</i> |
| Dessert | Fruit de saison <i>Biocoop</i> | Yaourt <i>Laitière de la Motte</i> | Mousse au chocolat <i>Cémoi</i> | Petit-suisse au sucre <i>Maitres laitiers</i> | Gâteau du chef |
| Goûter | gâteau du chef | Compote du chef/biscuit de l'abbaye <i>Terre azur</i> | Fruit de saison <i>Terre Azur</i> | Brioche / jus de pommes Bio <i>Biocoop</i> | Pain/confiture <i>Ferme de la Noé Rousse</i> |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances
Les menus sont susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements

Bon
appétit !

"Cuisine Unique de Proximité"

Semaine du 24 juillet au 28 juillet 2017

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---|---|---|--|---|
| Hors d'œuvre | | Pâté de campagne <i>Boucherie bouvet</i> | | Betteraves <i>Terre azur</i> | |
| Plat | Tomates farcies <i>Boucherie bouvet</i> | Quiche au thon <i>Episaveurs</i> | Filet de poulet mariné à l'estragon <i>Episaveurs</i> | Steak haché <i>Passion froid</i> | Œufs durs à la crème <i>Laitière de la motte</i> |
| Accompagnement | Boulgour <i>Episaveurs</i> | Salade variée <i>Terre azur</i> | Pomme de terre nouvelle <i>Biocoop</i> | Purée de carotte <i>Biocoop</i> | Pomme vapeur brocolis <i>Terre azur</i> |
| Produit laitier | Pont l'évêque <i>Maitres laitiers</i> | | Saint Paulin <i>Maitres laitiers</i> | | Chèvre <i>Maitre laitier</i> |
| Dessert | Fraises au sucre <i>Terre azur</i> | Yaourt <i>Ferme de la quinière</i> | Prunes <i>Terre azur</i> | Riz au lait <i>Episaveurs</i> | Fruit de saison <i>Terre azur</i> |
| Goûter | Biscuit <i>de l'abbaye</i> compote du chef | Pain pâte à tartiner bio <i>Biocoop</i> | Gâteau du chef | Cookies du chef verre de lait bio <i>Biocoop</i> | Pain/confiture <i>Ferme de la noé rousse</i> |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances
Les menus sont susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements

Bon
appétit !

"Cuisine Unique de Proximité"

Semaine du 31 juillet au 4 août 2017

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|---|--|--|--|
| Hors d'œuvre | | Coleslaw <i>Terre azur</i> | | Duo de saucisson <i>Boucherie bouvet</i> | |
| Plat | Escalope de dinde au curry <i>Remy Ramon</i> | Tortilla espagnole <i>Maitre laitier</i> | Sauté de veau <i>Boucherie bouvet</i> | Bolognaise de légumes <i>Passion froid</i> | Poisson du marché vapeur <i>Terre azur</i> |
| Accompagnement | Haricots verts <i>Passion froid</i> | Salade variée <i>Terre azur</i> | Riz pilaf <i>Episaveurs</i> | Pâtes <i>Episaveurs</i> | Poêlée de courgette <i>Terre azur</i> |
| Produit laitier | Morbier <i>Maitres laitiers</i> | | Petit suisse <i>Maitres laitiers</i> | | Camembert <i>Maitres laitiers</i> |
| Dessert | Fruit de saison <i>Terre azur</i> | Yaourt <i>Ferme de la Quiniere</i> | Gâteau du chef | Crème caramel <i>Maitres laitiers</i> | Fruit de saison <i>Terre azur</i> |
| Goûter | Biscuit de l'abbaye lait bio <i>Biocoop</i> | Pain camembert <i>Maitre laitier</i> | Compote sablé du chef | Pain/confiture <i>Ferme de la Noé rousse</i> | Gâteau du chef |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances
Les menus sont susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements

Bon
appétit !

