

Cuisine du littoral

Menus du 08 Janvier 2024
au 23 Février 2024



lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
salade verte vinaigrette lasagnes de boeuf Pomme de terre Bio flan nappé caramel	pâte de campagne poisson mésunière riz de camargue pilaf tomme grise Kiwi Bio		Velouté de légumes verts bolognaise végétale pomme s leerdamer Orange	carottes rapées vinaigrette rôti de dinde sauce champignons haricots verts Bio persille fromage fondu galette des rois

céleri râpé façon cocktail gratin de pommes de terre au fromage raclette cantal AOP Compote Bio	crêpe au fromage jambon blanc Label rouge coquillettes Bio brie Poire (régional)		salade verte vinaigrette hachis parmentier de poulet adams crème dessert chocolat	Rouande de porc aux fines herbes médallion de merlu sauce crème carottes persillées petit mouillé nature Banane Bio
---	--	--	---	---

potage sautélettes de poulet sauce paprika purée de pommes de terre tomme noire pomme (régional)	vinigarette oïlette omelette nature tortades Bio coulommiers flan vanille		atelier c'est à toi ! le chien hot-dog party salade de pomme au miel des fruits strasbourg ketchup / potatoles mimosa yaourt sucre Bio	Velouté de tomate filet de colin sauce nantua riz Bio Sablé de Ratz compote ananas
--	---	--	--	--

salade verte vinaigrette gratin de gnocchi au camembert boursin nature fruit	velouté potiron mounette de poisson riz gouda cocktail de fruits		quiche lorraine boulettes de boeuf façon bourguignon cas offre Carré Igouéull yaourt citron Ferme Hennu	chandlier céleri rémoulade rôti de dinde sauce colonbe semoule saint paulin crêpe sucrée
--	--	--	---	--

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Velouté de légumes paupiette de veau sauce provençale purée de pommes de terre gouda ananas au sirop	œuf dur mayonnaise Pané fromager pâtes aux légumes tomme noire éclair au chocolat	nems de légumes sauté de porc au caramel riz façon cantonais sablé noir de coco yaourt vanille Bio	salade verte steak haché sauce polvèr frites camembert entier orange Bio	

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
betteraves Bio vinaigrette oïlette painé végétal marcher curry de carottes et pois chiches délice emmental roulé abricot	macédoine sauce fraîcheur cordon bleu / ketchup Tarte des Bio saint morêt mousse au chocolat	saint morêt	salade verte vinaigrette assiette de charcuterie (lambon/rosette) pommes vapeur 1 tr raclette banane Bio	pizza fromage Filet de colin sauce citron Ris de camargue aux petits légumes vache' qui rit Bio yaourt ananas Ferme Hennu

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
velouté de potiron normandin de veau sauce provençale semoule Bio petit mouillé cocktail de fruits	croque monsieur fromage poêlée de haricots verts biscuit	carottes rapées hachis parmentier de potiron et poulet	salade verte vinaigrette hachis parmentier de poulet et poulet tomme blanche compote poire	tarte aux poireaux colin sauce provençale riz pilaf mimosa Clémentines

Légende : PRODUIT REGIONAL COMPTEUR



VIANDE ORIGINE FRANCE

Bon appétit !



Menu végétarien

