

# Menus du 08 novembre au 17 décembre 2021 - Cuisine Centrale du Littoral

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Potage	Pizza	Macédoine		Salade verte
Paupiette de veau	Emincé de volaille	Colin sauce citron		Lasagnes
Purée de pomme de terre	Chou fleur béchamel	Riz aux légumes		(plat complet)
Mimolette	Speculoos	Carré frais		Gouda
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc		Roulé chocolat

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Potage	Oeuf dur mayonnaise	Charcuterie	Macédoine	Coleslaw
Tartiflette	Steak haché	Colin sauce crème	Nuggets de maïs	Saucisse de francfort fumée
(plat complet)	Carottes au jus	Pommes vapeur / julienne de légumes	Ebly aux légumes	Lentilles aux carottes
Petit suisse nature sucré	Edam	Pailloles pépites chocolats	Fromage	Petit moulé AFH
Dessert de la saint Nicolas	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Compote	Crème dessert chocolat

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Betteraves	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Concombres à la crème	Potage
Sauté de porc sauce poivre	Rôti de bœuf sauce brune	Boule d'agneau	Poisson meunière	Gratin de pâtes aux oignons, champignons et fromage
Pommes campagnarde	Haricot vert	semoule et ratatouille	Epinards et pommes de terre	(plat complet)
Biscuit sec	Tomme blanche	Petit roulé fraise	Saint moret	Saint Paulin
Yaourt nature sucré	Timbale de fruits aux sirop	Liégeois vanille	Tarte au sucre	Fruit de saison

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Céleri mayonnaise	Salade verte et maïs	Betteraves		Potage
Croque fromage	Jambon	Beignet de poisson		Pâtes façon carbonara
Haricots verts	Frites	Gratin de chou fleur		(plat complet)
Mimolette	Biscuit sec	Buchette chèvre		Carré frais
Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Mousse au chocolat		Fruit de saison

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Macédoine	Pâté de campagne	Salade de pâtes	Potage	Crêpe fromage
Filet de poisson sauce curry	Escalope de poulet sauce shoyu	Normandin de veau	Sauté de bœuf façon bourguignon	Bolognaise végétale
Julienne de légumes	Riz	Brocolis	Frites	Farfalles
Camembert	Vache picon	Petit suisse nature sucré	Palmier	Fromage
Yaourt aromatisé	Crème vanille	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Liégeois chocolat

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
Potage	Chou fleur sauce cocktail	Quiche lorraine	Salade verte et dés de fromage	Friand fromage
Cordon bleu	Omelettes	Sauté de poulet façon marengo	Brandade de poisson	Cassoulet
Duo de haricots	semoule et ratatouille	Pommes rissolées	(plat complet)	(plat complet)
Tomme noire	Buchette lait mélangé	Pâte de fruit	Madeleine	Palet Breton
Gaufre de Liège	Fruit de saison	Yaourt fraise	Mousse chocolat	Fromage blanc

Repas de Noël

Légendes:

Bio

Viande origine France



Produit régional



Menu végétarien

