

# Cuisine du littoral

Menus du 04 Septembre 2023  
au 20 Octobre 2023



REPAS THEME

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
cocktail de rentrée / melon jambon pâtes au fromage biscuit yaourt nature sucré	tomates en salade poisson meunière brocolis béchamel 1 petit suisse aromatisé fruit	céleri rémoulade <b>rôti de porc</b> pommes de terre campagnardes fromage crème dessert chocolat	œuf dur mayonnaise saucisse de toulouse haricots cassoulet mimolette yaourt fraise	Crudités cordon bleu / ketchup purée pointe de brie chou à la crème
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
roulade pâtes carbonara de volaille Fruit yaourt aux fruits	carottes râpées poisson pané courgettes béchamel leerdamer biscuit roulé	salade verte <b>hachis parmentier</b> biscuit petits suisses sucrés	pizza au fromage sauté de porc au caramel pommes sautées six de savoie cocktail de fruits	pastèque boulettes de veau ratatouille <b>semoule</b> délice de chèvre compote
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
taboulé boulettes d'agneau sauce aux herbes duo de haricots verts / carottes mimolette gaufre de liège	tarte aux légumes <b>omelette au fromage</b> pâtes aux 3 saveurs camembert flan nappé caramel	friand fromage carbonade de bœuf pommes noisettes petit louis tartine ananas au sirop	pâté de campagne sauté de poulet forestière purée de légumes brebis crème <b>compote poire</b>	concombre crème poisson pané Frites carré ligueuil fruit
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<b>potage</b> escalope de volaille façon semoule vache qui rit fruit de saison	œuf dur mayonnaise <b>steak haché</b> sauce poivre jardinière de légumes tomme blanche yaourt vanille bio	tomate sauce fraîcheur émincé de kébab <b>pommes rissolées</b> saint nectaire abricot au sirop	coleslaw nuggets de volaille sauce barbecue pâtes mimolette tarte au sucre	quiche lorraine colin crème julienne <b>riz</b> fraidou <b>mousse au chocolat</b>

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
<b>betteraves</b> au fromage blanc knack Frites camembert entier fruit	chou-fleur sauce cocktail pâtes bolognaise Biscuit yaourt local	pâté de campagne crêpe farcie poêlée de légumes biscuit fruit	macédoine de légumes beignet de poisson <b>epinards</b> bechamel /pt vapeur délice emmental éclair au chocolat	pizza fromage paupiette de veau sauce poivre pommes campagnardes bûchette de lait mélangé Fruit
lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
saucisson à l'ail normandin de veau petits pois pointe de brie fruit	concombre crème rôti de bœuf sauce échalotes <b>pommes sautées</b> Biscuit <b>mousse au chocolat</b>	champignons à la grecque gratin de pâtes à la grecque saint morét yaourt grecque au citron	crêpe au fromage cordon bleu / ketchup <b>poêlée de carottes</b> gouda compote ananas	œuf dur mayonnaise rôti de porc à la provençale <b>semoule</b> chanteneige liégeois vanille
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
salade fromagère boulettes de bœuf à l'italienne riz façon risotto madeleine yaourt nature sucré	<b>haricots verts</b> persillade jambon froid / ketchup pâtes tartare nature fruit	tarte tomate chèvre paupiette de dinde pommes duchesse / cordiale de chantailou petits suisses	coleslaw <b>hachis parmentier</b> saint paulin cocktail de fruits	<b>potage potiron</b> <b>carottes miel</b> nuggets de poisson chou fleur crémeux mimolette clafoutis griotte

WIMEREUX

Légende :



PRODUIT REGIONAL

COMPTER

PESER



bio

PRÉPARER

3

SAVOIR



Menu végétarien

