

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	pâté de campagne	salade de blé petits légumes	Velouté de légumes verts bolognaise sauce tartare	carottes râpées vinaigrette
lasagnes de boeuf	poisson meunière	beignet de calamar sauce tartare	bolognaise végétale	rôti de dinde sauce champignons
	riz de camargue pilaf	brocolis béchamel	pennes	haricots verts Bio
	tomme grise	bûchette de lait mélangé	leerdamer	fromage fondu
Pointe de brie Bio	Kiwi Bio	compote pomme	Orange	galette des rois
flan nappé caramel				

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
céleri râpé façon cocktail	crêpe au fromage	Velouté de légumes	salade verte vinaigrette	Roulade de porc aux fines herbes
gratin de pommes de terre au fromage raclette	Jambon blanc Label rouge	sauté de boeuf sauce tandoori	hachis parmentier de poulet	médailillon de merlu sauce crème
	coquillettes Bio	petits pois	edam	carottes persillées
cantal AOP	brie	1 suisse fruité	crème dessert chocolat	petit moulé nature
yaourt fraise Bio	Poire (régional)	madeleine	Banane Bio	

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Taboulé (semoule Bio)	betteraves Bio vinaigrette ciboulette	Saucisson à l'ail	menu à thème	Velouté de tomate
aiguillettes de poulet sauce paprika	omelette nature	crêpe au fromage	atelier c'est toi ! le chef hot-dog party	filet de colin sauce nantua
purée de pommes de terre	torsades Bio	Haricots verts ail et persil	salade iceberg/pain hot dog/ saucisse strasbourg	riz Bio
tomme noire	coulommiers	saint nectaire	ketchup / potaotes	Sablé de Retz
pomme (régional)	flan vanille	Poire (régional)	mimolette	compote ananas
			yaourt sucré Bio	

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
salade verte vinaigrette	velouté potiron	salade de pâtes, carottes, mais	quiche lorraine	chandeleur
gratin de gnocchi au camembert	meunière de poisson	sauté de porc	boulettes de boeuf façon bourguignon	céleri rémoulade
	chou-fleur béchamel	Pommes de terre sautées	carottes navets	rôti de dinde sauce colom bo
boursin nature	gouda	tomme blanche	carré ligueuil	semoule
yaourt aromatisé	cocktail de fruits	muffin	yaourt citron Ferme Hernu	saint paulin
				crêpe sucrée

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Velouté de légumes	oeuf dur mayonnaise	coleslaw	menu à thème	chou-fleur vinaigrette au fromage blanc curry
paupiette de veau sauce provençale	Pané fromager	tartiflette	nems de légumes	steak haché sauce poivre
purée de pommes de terre	pâtes aux légumes	1 petit suisse	sauté de porc au caramel	frites
gouda	tomme noire	Pomme (régional)	riz façon cantonnais	camembert entier
ananas au sirop	éclair au chocolat		sablé noix de coco	orange Bio
			Yaourt vanille Bio	

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
betteraves Bio vinaigrette	macédoine sauce fraicheur	crêpe au fromage	salade verte vinaigrette assiette de charcuterie (jambon/rosette)	pizza fromage
palet végété maraicher	cordon bleu / ketchup	aiguillettes de volaille sauce chambianois cordiale de légumes	pommes vapeur	Filet de colin sauce citron
curry de carottes et pois chiches	Torsades Bio	pointe de brie	1 tr raclette	Riz de camargue aux petits légumes
délice emmental	saint morêt	fromage blanc aromatisé	banane Bio	vache qui rit Bio
roulé abricot	mousse au chocolat			yaourt ananas Ferme Hernu

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
velouté de potiron	céleri rémoulade	salade iceberg vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	tarte aux poireaux
normandin de veau sauce provençale	croque monsieur fromage	lamelles de kébab	hachis parmentier de potiron et poulet	colin sauce provençale
semoule Bio	poêlée de haricots verts	pommes campagnardes aux épices	tomme blanche	riz pilaf
petit moulé	biscuit	carré ligueuil	compote poire	mimolette
cocktail de fruits	yaourt nature sucré	gaufre liégeoise		Clémentines

Légende :



COMPTER

75g

PRODUIT REGIONAL

PESER



bio

PRÉPARER

3

SAVOIR

VIANDE ORIGINE FRANCE



Menu végétarien

Bon appétit!

