Cuisine du littoral

Menus du 11 Mars 2024 au 10 Mai 2024

Cuisiniers des Hauts-de-France
www.api-restauration.com

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
velouté de potiron	tarte aux légumes	salade de blé aux petits légumes	carottes rémoulade	roulade de volaille
pizza bolo végétale	normandin de veau sauce poivre	beignet de calamar sauce tartare	jambon label rouge	poisson meunière
salade verte	pommes noisettes	carottes pommes de terre	pâtes Bio	riz Bio aux légumes
leerdamer	kiri	bûchette de lait mélangé	carré ligueil	mimolette
yaourt nature sucré Bio	kiwi Bio	compote de pommes Bio	éclair au chocolat	yaourt aromatisé

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
concombre vinaigrette	pizza au fromage	salade piémontaise	carottes râpées vinaigrette à l'orange	tomate vinaigrette
rôti de dinde sauce crème	jambon label rouge	sauté de boeuf	pané fromager	meunière de poisson
petits pois pommes de terre	torti Bio	carottes pommes de terre	riz Bio sauce tomate	chou-fleur béchamel
carré ligueil	samos Bio	gouda Bio	tomme noire IGP	coulommier
flan nappé caramel	ananas au sirop	roulé myrtille	tarte au sucre	kiwi Bio

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Potage Bio	macédoine rémoulade	salade verte vinaigrette	betteraves Bio vinaigrette à l'orange	tarte au fromage
saucisse knack végétale	cordon bleu	tartiflette	carbonade de boeuf flamande	aiguillettes de volaille sauce crème
purée	pennes Bio / ketchup		frites	poêlée de chou-fleur et pommes de terre
petit munster	fraidou	galette bretonne	boursin nature	édam Bio
muffin	yaourt fraise Bio	mousse au chocolat	compote de poires	pomme local

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
betteraves Bio	oeuf dur mayonnaise	coleslaw	taboulé aux légumes printaniers	céleri rémoulade
fromagère	paupiette de veau sauce provençale	parmentier de poisson	croque fromage	kébab / ketchup
chipolatas	pennes Bio		poêlée de haricots verts	potatoes
lentilles carottes	mimolette	camembert Bio	emmental	vache qui rit Bio
sablé des flandres	tarte au chocolat	yaourt grecque maison	orange Bio	yaourt de la ferme Hernu
compote de pommes HVE				

menu de Pâques

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
taboulé aux légumes d'hiver	pâté de campagne label rouge	salade iceberg vinaigrette	oeuf dur sauce cocktail	tarte aux poireaux
paupiette de veau sauce poivre	colin sauce tomate	hachis parmentier de boeuf	boulettes d'agneau	gratin de pâtes Bio à la raclette
petits pois carottes pommes de terre	riz aux carottes		flageolets carottes pommes de terre	
pont l'évêque	camembert entier	gouda Bio	vache qui rit Bio	biscuit
ananas au sirop	yaourt citron Bio	fruit	tarte au chocolat et chocolat de Pâques	cocktail de fruits

BONNES VACANCES !

menu à thème

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FERIE	potage Bio carottes	crêpe au fromage	céleri rémoulade	salade mêlée
	lasagnes de boeuf	escalope de poulet	omelette	fish burger party
		purée de légumes	semoule Bio ratatouille	frites / ketchup
	pointe de brie	édam Bio	saint Paulin	chanteneige Bio
	roulé au chocolat	compote pomme fraise	yaourt ananas ferme Hernu	crème dessert chocolat

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
taboulé	salade de tomates	FERIE	FERIE	PONT
rôti de porc sauce crème	steak haché / ketchup			
petits pois carottes	frites			
saint paulin	bûchette de lait mélangé			
yaourt nature sucré Bio	flan nappé caramel			

Légende : PRODUIT REGIONAL — BIO — Viande d'origine FRANCE — Menu végétarien