

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
lasagnes de bœuf 	pâtes de campagne poisson meunière riz de camargue pilaf	beignet de calamar sauce tartare brocoli béchamel bâchette de lait mélange	Velouté de légumes verts bolognaise végétale pennes	carottes rapées vinaigrette rôti de dinde sauce champignons haricots verts Bio perillées
Pointe de brie Bio flan nappé caramel	Kiwi Bio	compote pomme	Orange	galette des rois

Lundi 15 Janvier	mardi 16 Janvier	mercredi 17 Janvier	jeudi 18 Janvier	vendredi 19 Janvier
céleri rapé fagot cocktail gratin de pommes de terre au fromage raclette	crêpe au fromage Jambon blanc Label rouge coquillettes Bio	Velouté de légumes sauté de bœuf sauce tandoori petits pois	hachis parmentier de poulet édam	Rôti de porc aux fines herbes médallion de merlu sauce crème carottes perillées
menu à thème				
yaourt fraise Bio	Poire (régional)	madeleine	crème dessert chocolat	Banane Bio

Lundi 22 Janvier	mardi 23 Janvier	mercredi 24 Janvier	jeudi 25 Janvier	vendredi 26 Janvier
Taboulé (semoule Bio) aligülettes de poulet sauce paprika purée de pommes de terre	bettesraves Bio vinaigrette oléobusta	omelette nature torcades Bio	crêpe au fromage Haricots verts ail et persil saint nectaire	céleri c'est moi ! la chef hot-dog party salade losberg/pain hot dog saucisse strasbourg ketchup / potatoos
menu à thème				
pomme (régional)	flan vanille	Poire (régional)	yaourt cuoré Bio	compote ananas

Lundi 29 Janvier	mardi 30 Janvier	mercredi 31 Janvier	jeudi 01 Février	vendredi 02 Février
gratin de gnocchi au camembert boursin nature yaourt aromatisé	velouté potiron meunière de poisson chou-fleur béchamel	salade de pâtes, carottes, maïs vinaigrette sauté de porc Pommes de terre sautées	quiche lorraine boulettes de boeuf façon bourguignon carottes navets	chendreux céleri rémoulade rôti de dinde sauce colombo semoule



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	œuf dur mayonnaise Pané fromager pâtes aux légumes	tartiflette	nems de légumes sauté de porc au caramel	chou-fleur vinaigrette au fromage blanc curd steak haché sauce polvère
menu à thème				
ananas au sirop	éclair au chocolat	1 petit suisse	Pomme (régional)	Yogurt vanille Bio

Lundi 12 Février	mardi 13 Février	mercredi 14 Février	jeudi 15 Février	vendredi 16 Février
betteraves Bio vinaigrette palet végé maraîcher curry de carottes et poêlées	macédoine sauce trôneur cordon bleu / ketchup	étaguillettes de volaille sauce champignons	assiette de charcuterie (lambon/rillettes) pomme vapeur	pizza fromage
menu à thème				
roulé abricot	mousse au chocolat	fromage blanc aromatisé	1 tr raclette banane Bio	Fillet de colin sauce citron
				Riz de camargue aux petits légumes
				yaourt ananas Ferme Hernu

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	céleri rémoulade croque monsieur fromage poêlée de haricots vertes	calade losberg vinaigrette	hachis parmentier de potiron et poulet	tarte aux poireaux
menu à thème				
cocktail de fruits	yaourt nature cuoré	lamelles de kebab pomme compagnarde aux spicés	tomme blanche	colin sauce provençale
		gaufre liégeoise	compote poire	riz pilaf
				Clementines

Légende :



PRODUIT REGIONAL

COMPTER

PESEZ



bio

PRÉPARER

SAVOUREZ

VIANDE ORIGINE FRANCE



Menu végétarien