

Cuisine du littoral

Menus du 04 Septembre 2023
au 20 Octobre 2023



REPAS THEME
demande Tourne ovale

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
cocktail de rentrée / melon jambon pâtes au fromage yaourt nature sucré	tomates en salade poisson meunière brocolis béchamel fruit	céleri rémoulade rôti de porc pommes de terre campagnardes crème dessert chocolat	oeuf dur mayonnaise saucisse de toulouse haricots cassoulet yaourt fraise	crêpe au fromage cordon bleu / ketchup purée chou à la crème

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
betteraves au fromage blanc knack purée fruit	chou-fleur sauce cocktail pâtes bolognaise végétale yaourt local	pâté de campagne crêpe farcie poêlée de légumes fruit	beignet de poisson epinards bechamel /pt vapeur délice emmental éclair au chocolat	pizza fromage paupiette de veau sauce poivre pommes campagnardes flan vanille

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
roulade pâtes carbonara de volaille yaourt aux fruits	nuggets de blé courgettes bechamel leerdamer biscuit roulé	hachis parmentier biscuit petits suisses sucrés	pizza au fromage sauté de porc au caramel pommes sautées cocktail de fruits	boulettes de veau ratatouille semoule délice de chèvre compote

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
normandin de veau petits pois pointe de brie fruit	rôti de bœuf sauce échalotes pommes sautées 1 petit suisse sucré mousse au chocolat	gratin de pâtes à la grecque sait morêt yaourt grecque au citron	crêpe au fromage cordon végétal / ketchup poêlée de carottes compote ananas	rôti de porc a la provençale semoule chanteneige liégeois vanille

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 gaufre de liège	tarte aux légumes omelette au fromage pâtes aux 3 saveurs flan nappé caramel	friand fromage carbonade de bœuf pommes noisettes ananas au sirop	sauté de poulet forestière purée de légumes brebis crème compote poire	poisson pané ébly provençale carré ligueuil fruit

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
palet végé italien riz façon risotto madeleine yaourt nature sucré	haricots verts persillade jambon froid / ketchup pâtes fruit	tarte tomate chèvre paupiette de dinde pommes duchesse / cordiale de petits suisses	coleslaw hachis parmentier cocktail de fruits	potage potiron carottes miel nuggets de poisson chou fleur crémeux clafoutis griotte

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
potage escalope de volaille façon semoule fruit de saison	steak haché sauce poivre jardinière de légumes tomme blanche yaourt vanille bio	tomate sauce fraîcheur émincé de kebab pommes rissolées abricot au sirop	crousti fromage sauce barbecue pâtes mimolette tarte au sucre	quiche lorraine colin crème julienne riz mousse au chocolat

Légende : PRODUIT REGIONAL bio **VIANDE ORIGINE FRANCE** Menu végétarien

COMPTER 75g PESER PRÉPARER SAVOURER

Bon appétit!