

Menus du 05 novembre au 19 décembre 2018

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende :

- BIO
- PRODUIT REGIONAL
- RECETTE CUISINÉE
- VIANDE FRANÇAISE
- ANIMATION

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	mercredi 07 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
Potage de potiron Jambon sauce forestière Purée Yaourt aromatisé	Lasagne Gouda Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette Mijoté de volaille payson Petit pois à la française Flan nappé	Florentine de veau Semoule et ratatouille Emmental Pâtisserie	Filet de poisson et sa fondue d'épinards Pommes de terre vapeur Suisse nature sucré Compote de poire sans sucre ajouté

Ferme des jolies près

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	mercredi 14 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
Emincé de poulet sauce tomate Haricots verts et ses pdt vapeur Camembert Fruit de saison	Soupe de tomates vermicelles Colin pané Riz aux dés de courgettes Yaourt nature sucré	Sauté de veau Julienne de légumes Liégeois au chocolat Ananas au sirop	Concombres au fromage blanc Blanquette de bœuf Pommes de terre dorées au four Gaufre au lait	Crêpe au fromage Rôti de porc sauce brune Purée crécy Fruit de saison

MENU CINÉMA

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	mercredi 21 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
Potage de poireaux Boule d'agneau aux poivrons doux Semoule Yaourt aromatisé	Knack de volaille Frites Petit louis tartine Pop-Corn	Curry de porc Poêlée de légumes Mimolette Fruit de saison	Hachis parmentier Salade verte Trilogie de fruit au sirop	Potage de carottes Nugget's de poisson Pommes de terre rôti Flan à la vanille

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
Macédoine mayonnaise Rôti de porc aux échalottes Pâtes aux courgettes Abricot au sirop	Coleslaw Cordon bleu de volaille Pommes sautées Fruit de saison	Sauté veau aux olives Ebly Boudoir Crème dessert	Steak haché de bœuf ketchup Gratin de légumes Edam BIO Île flottante	Quiche Lorraine Filet de lieu et sa julienne de légumes Riz pilaf Compote de fraise sans sucre ajouté

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	mercredi 05 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
Céleri rémoulade Pâte à la carbonara Mousse chocolat	Potage de tomate Meunière de poisson Brunoise de légumes et pdt Salade de fruit frais	Rôti de bœuf sauce au poivre Haricots verts provençaux Barre bretonne Crème anglaise	Escalope de volaille à la Parisienne Riz créole Camembert / Chocolat Dessert de la St Nicolas	Salade verte au fromage Cassoulet Fruit de saison

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	mercredi 12 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
Paupiette de veau charcutière Petits pois carottes Fromage à tartiner Poire au sirop	Crêpes au fromage Chipolatas Purée Nappé au caramel	Tartiflette Suisse nature sucré Fruit de saison	Pâté de campagne Bœuf à la flamande Frites Yaourt vanille BIO	Salade d'haricots verts à la vinaigrette Marmite de poisson et sa julienne Pâtes Fromage blanc nature sucré

MENU DE NOËL

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	mercredi 19 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
Betteraves rouges à la mimolette Mitonnade de porc Carottes au jus et pommes de terre Fruit de saison	Nugget's de poisson Riz aux légumes Edam Yaourt aromatisé	Timbale de chou fleur à la crème Jambon à la Dijonnaise Purée de pommes de terres Compote de fruit sans sucre ajouté	Pâte à la bolognaise	Potage de potiron Biscuit pompon

Passez de bonnes vacances de Noël

