


# Menus du 02 septembre au 15 octobre 2021 - Cuisine Centrale du littoral

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	Jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
			Cocktail de rentrée Melon	Saucisson à l'ail
			Jambon	Meunière de poisson
			Pâtes	Chou fleur à la crème
			Yaourt nature sucré	Fruit de saison

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	Jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
Mijoté de volaille paysan	Haricots verts	Crêpe farcie	Salade verte et dés de fromage	Céleri mayonnaise
Carottes à la crème	Jambon	Poêlée de légumes	Hachis Parmentier végétal	Poisson meunière
P'tit fourré	Frites	Biscuit		Ebly aux légumes
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Yaourt	Compote sans sucre ajouté	Mousse au chocolat


## Excursion américaine

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	Jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
Curry de poisson aux petits légumes	Pastèque	Céleri rémoulade	Coleslaw	Crêpe au fromage
Riz	Boules de veau sauce marengo	Rôti de porc	Cordon bleu	Omelette au fromage
Tomme noire	Haricots verts aux oignons	Purée	Frites	Poêlée de légumes
Compote pomme banane s/sucre ajouté	Yaourt aux fruits	Crème dessert chocolat	Tarte au sucre	 Fruit de saison

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	Jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
Potage	Concombres à la crème	Steak haché de veau	Coleslaw	Marmite de poisson
Croque fromage	Boules de bœuf sauce tomate	Brocolis béchamel	Aiguillette poulet crousty	Riz
Haricots verts	Pâtes	Chèvre	Potatoes	Camembert
Ananas au sirop	Fromage blanc nature sucré	Fian vanille	Donut au sucre	Fruit de saison

## Rencontres du goût

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	Jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Macédoine de légumes	Tomates vinaigrette	Beignet de poisson	Escalope de poulet façon couscous	Betteraves fromagères
Mijoté de porc au caramel	Steak haché	Gratin de courgettes	Semoule	Nuggets de maïs
Pommes sautées	Cordiale de légumes	Emmental	Saint Paulin	Épinard et pommes de terre vapeur
Petit suisse nature	Tarte normande	Liégeois vanille	Fruit de saison	 Fromage blanc

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	Jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Céleri rémoulade	Potage	Aiguillette de volaille	Carottes râpées et dés de fromage	Charcuterie
Chipolatas	Pâtes à la mexicaine	Poêlée de légumes et pommes duchesses	Carbonnade de bœuf façon flamande	Nuggets de poisson
Purée		Petit moulé AFH	Pommes rôties	Semoule et ratatouille
Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Beignet	Yaourt aux fruits

## Promenade en bord de mer

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	Jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Céleri mayonnaise	Melon	Émincé de volaille	Carottes râpées et dés de fromage	pâté en croute
Sauté de porc à l'ananas	Fish & chips sauce tartare	Haricots verts	Boules de soja sauce barbecue	Rôti de bœuf
Riz	Crêpe	Petit suisse	Pâtes	Petits pois aux oignons
Compote pomme fraise s/sucre ajouté		Fruit de saison	Biscuit roulé	Fromage blanc

## Légendes:



Bio



Produit régional



Viande origine France



Menu végétarien



COMPTER

PESER

PRÉPARER

3 SAVOURER

Bon appétit!