

Cuisine du littoral

Menus du 10 Mai
au 05 Juillet 2024



			menu à thème	
lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
salade verte	betteraves bio vinaigrette fromagère		tomate concombre oignons vinaigrette au citron	
lasagnes de boeuf	omelette	chipolatas	sauté de poulet façon yassa	poisson meunière sauce persil
	pommes sautées	semoule / ratatouille	riz à la sénégalaise	poêlée de carottes et pommes de terre
		gouda bio		camembert Bio
pomme	mousse au chocolat	yaourt sucré	cake marbré	banane

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
férié	carottes râpées vinaigrette		oeuf dur mayonnaise	crêpe au fromage
	gratin de pommes de terre à la provençale	saucisse knack	jambon label rouge	filet de poisson sauce citron
		purée	coquillettes Bio + gruyère	poêlée de chou-fleur et pommes de terre
		petit munster entier		orange Bio
	flan nappé caramel	abricot au sirop	compote ananas	

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
roulade de volaille pistachée	pizza fromage	céleri rémoulade	salade de tomates vinaigrette	macédoine mayonnaise
paupiette de veau sauce aux herbes	pané du fromager	kébab/ sauce barbecue	bolognaise de boeuf	fish and chips
haricots verts Bio et pommes de terre	purée de brocolis pommes de terre	potatoes	penne Bio+gruyère	pommes noisettes / ketchup
mousse au chocolat	banane	fruit	yaourt local ferme hernu	melon

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
sauté de poulet sauce forestière	coleslaw vinaigrette	oeuf dur sauce cocktail	crêpe au fromage	merlu crème paprika
petits pois carottes	saucisse de francfort fumée	jambon froid label rouge	boulettes de porc sauce basquaise	riz Bio
fromage du jour	purée	coquillettes Bio+gruyère	semoule Bio	mimolette
crème dessert vanille Bio	kiwi	compote abricot	pastèque	gâteau basque

				menu à thème : c'est toi le chef !
lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
betteraves vinaigrette Bio	tarte aux 3 fromages			wrap party
torsades Bio carbonara	cordon végétal	parmentier de poisson	boulettes de boeuf sauce forestière	melon galette wrap / garniture poulet au curry et crudités
gruyère	poêlée de haricots verts Bio	mimolette	ébly aux petits légumes	potatoes
yaourt nature sucré	flan au chocolat	fruit Bio	gouda Bio	roulé framboise
			cocktail de fruits	

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
taboulé printanier vinaigrette	chou-fleur vinaigrette		pâté de campagne	filet de colin sauce nantua
chipolatas	normandin de veau sauce poivre	crêpe au jambon	omelette Bio	riz Bio aux légumes
purée de carottes Bio	penne Bio+gruyère	poêlée de haricots verts Bio	ratatouille / pommes sautées	camembert entier
pomme	crème dessert vanille	cantal AOP	compote poire	nectarine
		yaourt fraise Bio		

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
céleri sauce rémoulade		salade verte vinaigrette	crêpe au fromage	oeuf dur sauce cocktail
paupiette de veau forestière	Coquillettes Bio aux dés de mimolette sauce tomate à la piperade	raviolis gratinés	aiguillettes de volaille sauce crème	pépites de colin aux céréales
semoule Bio	coulommier entier		petits pois	chou-fleur béchamel et pommes de terre
petits suisses fruités	abricot	compote framboise	tarte au chocolat	fraise

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
tarte au fromage		melon	macédoine mayonnaise	pavé de merlu crème paprika
tenders végétals	jambon froid label rouge	boulettes de veau à la ratatouille	steak haché sauce poivre	riz Bio à la julienne de légumes
curry de légumes pommes de terre	torsades Bio+gruyère / ketchup	semoule Bio	pommes noisettes	emmental
flan nappé caramel	gouda Bio		yaourt aromatisé	éclair au choolat
	pêche	marbré		

Légende :



PRODUIT REGIONAL



BIO



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien

