

# 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 boeuf	pâté de campagne	beignet de calamar sauce tartare	Velouté de légumes verts bolognaise végétale	carottes râpées vinaigrette
Pointe de brie Bio	poisson meunière	brocolis béchamel	pennes	rôti de dinde sauce champignons
flan nappé caramel	riz de camargue pilaf	bûchette de lait mélangé	compote pomme	haricots verts Bio persillés
	Kwi Bio		Orange	galette des rois

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
céleri râpé façon cocktail	crêpe au fromage	Velouté de légumes	hachis parmentier de poulet	Roulade de porc aux fines herbes
gratin de pommes de terre au fromage raclette	jambon blanc Label rouge	sauté de boeuf sauce tandoori	edam	médailillon de merlu sauce crème
yaourt fraise Bio	coquillettes Bio	petits pois	crème dessert chocolat	carottes persillées
	Poire (régional)	madeleine		Banane Bio

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Taboulé (semoule Bio)	betteraves Bio vinaigrette ciboulette	crêpe au fromage	atelier c'est toi ! le chef hot-dog party	Velouté de tomate
aiguillettes de poulet sauce paprika	omelette nature	Haricots verts ail et persil	salade iceberg/pain hot dog/ saucisse strasbourg	filet de colin sauce nantua
purée de pommes de terre	torsades Bio	saint nectaire	ketchup / potatoes	riz Bio
pomme (régional)	flan vanille	Poire (régional)	yaourt sucré Bio	compote ananas

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
gratin de gnocchi au camembert	velouté potiron	salade de pâtes, carottes, mais vinaigrette	quiche lorraine	chandeleur céleri rémoulade
boursin nature	meunière de poisson chou-fleur béchamel	sauté de porc	boulettes de boeuf façon bourguignon	rôti de dinde sauce colombo
yaourt aromatisé	cocktail de fruits	Pommes de terre sautées	carottes navets	semoule
		muffin	yaourt citron Ferme Hernu	crêpe sucrée

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Velouté de légumes	oeuf dur mayonnaise	tartiflette	nems de légumes	chou-fleur vinaigrette au fromage blanc curry
paupiette de veau sauce provençale	Pané fromager	1 petit suisse	sauté de porc au caramel	steak haché sauce poivre
purée de pommes de terre	pâtes aux légumes	Pomme (régional)	riz façon cantonnais	frites
ananas au sirop	éclair au chocolat		Yaourt vanille Bio	orange Bio

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
betteraves Bio vinaigrette	macédoine sauce fraîcheur	crêpe au fromage	assiette de charcuterie (jambon/rosette)	pizza fromage
palet végétal maraîcher	cordons bleus / ketchup	aiguillettes de volaille sauce champignons	pommes vapeur	Filet de colin sauce citron
curry de carottes et pois chiches	Torsades Bio	cordiale de légumes	1 tr raclette	Riz de camargue aux petits légumes
roulé abricot	mousse au chocolat	fromage blanc aromatisé	banane Bio	yaourt ananas Ferme Hernu

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
velouté de potiron	céleri rémoulade	salade iceberg vinaigrette	hachis parmentier de potiron et poulet	tarte aux poireaux
normandin de veau sauce provençale	croque monsieur fromage	lamelles de kébab	colin sauce provençale	riz pilaf
semoule Bio	poêlée de haricots verts	pommes campagnardes aux épices	tomme blanche	Clémentines
cocktail de fruits	yaourt nature sucré	gaufre liégeoise	com pote poire	

Légende :



COMPTER

75g

PRODUIT REGIONAL

PESER



bio

PRÉPARER

VIANDE ORIGINE FRANCE



Menu végétarien

3 SAVOURER

Bon appétit!

