

Menus du 27 février 2023 au 12 mai 2023

Cuisine du littoral

Légende :



PRODUIT REGIONAL



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
potage	œuf dur	friand au fromage	salade verte	macédoine
normandin de veau	Jambon	crêpinette	tariflette	galette végétale
purée	pâtes / ketchup	poêlée de légumes		carottes crème
edam	camembert	bûchette de chèvre	petit suisse	boursin
cocktail de fruits	compote poire	yaourt aromatisé	fruit	mousse au chocolat

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
taboulé	tarte aux légumes	macédoine	roulade de volaille	crêpe au fromage
saucisse de francfort fumée	omelette	tomate farcie	boulettes d'agneau	aiguillettes de volaille
purée	pâtes	riz	flageolets / pommes noisettes	petits pois carottes
carré liguel	mimolette	biscuit	saint paulin	vache picon
fruit de saison	yaourt local	mousse au chocolat	pâtisserie	fruit de saison

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
pâté de campagne	potage	timbale de chou-fleur	carottes râpées	haricots verts persillade
paupiette de veau sauce au poivre	rôti de dinde aux légumes couscous	lasagnes au saumon	sauté de porc à la diable	nuggets de maïs
petits pois	semoule		pommes rissolées	riz façon risotto
mimolette	emmental	petit moulé	petit beurre	carré frais
novly chocolat	fruit	abricot au sirop	compote	éclair vanille

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
	potage	betteraves	salade verte	carottes râpées
	pennes bolognaise	sauté de porc	hachis parmentier de poulet	poisson pané
férié		poêlée de haricots verts		brocolis béchamel
	tomme noire	cantal	camembert entier	emmental
	gaufre de liège	ananas au sirop	yaourt aromatisé	fruit

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
betteraves fromagère	potage	tarte tomate chèvre	saucisson à l'ail	céleri rémoulade
chipolatas	cordon bleu	sauté de porc marengo	filet de poisson sauce crème	lasagnes de bœuf
lentilles carottes	pâtes / ketchup	brunoise / pommes vapeur	riz	
saint morêt	edam	saint paulin	gouda	emmental
illégeois vanille	ananas au sirop	fromage blanc aromatisé	fruit	yaourt aux fruits local

BONNES VACANCES

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
mortadelle	salade verte	friand fromage	crêpe au fromage	pomelos
normandin de veau aux oignons	pâtes carbonara	escalope veggie	parmentier de chou-fleur à la volaille	poisson meunière
purée		pommes sautées		riz
mimolette	fripou	biscuit	camembert	vache qui rit
yaourt nature sucré	fruit	compote	biscuit roulé	crème dessert au chocolat

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
	salade verte	céleri rémoulade	pizza au fromage	saucisson à l'ail
	lasagnes de bœuf	escalope de volaille basquaise	pané fromager	merlu au curry
FERIE		semoule	gratin de chou-fleur	riz / courgettes
	saint paulin	tomme noire	edam	tomme blanche
	mousse au chocolat	compote	fruit	yaourt sucré

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
potage	pizza au fromage	duo de crudité	macédoine	œuf dur
palet végé montagnard	paupiette de dinde	chipolatas sauce barbecue	boulettes de porc à la ratatouille	poisson meunière
pâtes	frites	purée de carottes	semoule	épinards / pommes vapeur
emmental	bûchette de lait mélangé	saint nectaire	petit louis tartine	cantafrails
cocktail de fruits	yaourt aux fruits	fruit	tarte aux pommes	illégeois chocolat

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	betteraves	taboulé	crêpe au fromage	salade de tomate
	jambon	cervelas obernois	boulettes de veau forestière	nuggets de volaille
	pâtes	Jardinière de légumes	purée	légumes / pommes rissolées
	mimolette	chantallou	tartare	petit sablé
	crème dessert	fruit	fromage blanc sucré	compote



Menus du 27 février 2023 au 12 mai 2023

Cuisine du littoral

lundi 27 février	potage	normandin de veau	purée	edam	cocktail de fruits
mardi 28 février	coeur dur	Jambon	pâtes / ketchup	camembert	compote poire
mercredi 01 mars	trand au fromage	crêpinette	poêlée de légumes	poêlée de chèvre	yourt aromatisé
jeudi 02 mars	salade verte	tariflette	petit suisse	fruit	fruit
vendredi 03 mars	macedoine	galette végétale	carottes crème	boursin	mousse au chocolat

lundi 06 mars	pâté de campagne	potage	rôt de dinde aux légumes couscous	emmental	novy chocolat
mardi 07 mars	paupiette de veau sauce au poivre	semoule	semoule	emmental	miniotte
mercredi 08 mars	paupiette de veau sauce légumes	potage	triale de chou-fleur	potage	pettes pois
jeudi 09 mars	haricots verts persillade	carottes râpées	sauté de porc à la diable	haricots verts persillade	paupiette de veau sauce légumes
vendredi 10 mars	haricots verts persillade	haricots verts persillade	nuggets de maïs	riz façon risotto	novy chocolat

lundi 13 mars	betteraves framagère	potage	terre tomate chèvre	saucisson à l'all	betteraves framagère
mardi 14 mars	chipolatas	cordon bleu	sauté de porc marenngo	filet de poisson sauce crème	chipolatas
mercredi 15 mars	lentilles carottes	pâtes / ketchup	brunoise / pommes vapeur	riz	lentilles carottes
jeudi 16 mars	saint morêt	edam	gouda	gouda	saint morêt
vendredi 17 mars	ilgçois vanille	bananes au sirop	fromage blanc aromatisé	fruit	ilgçois vanille

lundi 20 mars	mortadelle	salade verte	trifond fromage	escalope végétale	normandin de veau aux olignons
mardi 21 mars	normandin de veau aux olignons	pâtes carbonara	trifond fromage	parmentier de chou-fleur à la volaille	normandin de veau aux olignons
mercredi 22 mars	purée	miniotte	compote	compote	purée
jeudi 23 mars	yaourt nature sucré	fruit	fruit	fruit	yaourt nature sucré
vendredi 24 mars	potage	potage	potage	potage	potage

lundi 27 mars	potage	paupiette de dinde	pizza au fromage	bochette de lait mélangé	cocktail de fruits
mardi 28 mars	potage	paupiette de dinde	paupiette de dinde	bochette de lait mélangé	emmental
mercredi 29 mars	duo de crudité	chipolatas sauce barbecue	duo de crudité	purée de carottes	palet végé montagnard
jeudi 30 mars	macedoine	boulettes de porc à la macedoine	semoule	petit louis tortine	pâtes
vendredi 31 mars	coeur dur	poisson menuière	épinards / pommes vapeur	centrales	ilgçois chocolat

lundi 03 avril	taboulé	saucisse de francfort fumée	carre ilguell	fruit de saison
mardi 04 avril	taboulé	omelette	pâtes	miniotte
mercredi 05 avril	triale de chou-fleur	tomate farcie	riz	biscuit
jeudi 06 avril	roulade de volaille	roulade de volaille	boulettes d'agneau	flagoles / pommes noisettes
vendredi 07 avril	crêpe au fromage	alguittes de volaille	pettes pois carottes	pettes pois carottes

lundi 10 avril	potage	ponnes boloagnaise	tomme noire	goutte de ilggo
mardi 11 avril	potage	ponnes boloagnaise	tomme noire	goutte de ilggo
mercredi 12 avril	betteraves	sauté de porc	poêlée de haricots verts	canari
jeudi 13 avril	salade verte	hachis parmentier de poulet	camembert entier	yaourt aromatisé
vendredi 14 avril	carottes râpées	poisson pané	brocolis béchamel	emmental

lundi 01 mai	salade verte	lasagnes de boeur	saint paulin	mousse au chocolat
mardi 02 mai	salade verte	lasagnes de boeur	saint paulin	mousse au chocolat
mercredi 03 mai	celeri remoulade	basquaise	escalope de volaille	compote
jeudi 04 mai	pizza au fromage	pané fromager	gratin de chou-fleur	fruit
vendredi 05 mai	saucisson à l'all	merlu au curry	riz / courgettes	tomme blanche

lundi 08 mai	ferie	betteraves	pâtes	crème dessert
mardi 09 mai	ferie	betteraves	pâtes	crème dessert
mercredi 10 mai	taboulé	cerveles obernois	chantalou	fruit
jeudi 11 mai	crêpe au fromage	boulettes de veau forestière	purée	fromage blanc sucré
vendredi 12 mai	salade de tomate	nuggets de volaille	légumes / pommes résolées	compote

lundi 01 mai	ferie	betteraves	pâtes	crème dessert
mardi 02 mai	ferie	betteraves	pâtes	crème dessert
mercredi 03 mai	taboulé	cerveles obernois	chantalou	fruit
jeudi 04 mai	crêpe au fromage	boulettes de veau forestière	purée	fromage blanc sucré
vendredi 05 mai	saucisson à l'all	merlu au curry	riz / courgettes	tomme blanche

BONNES VACANCES

Legende :



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien



PRODUIT REGIONAL

