

# Cuisine du littoral

Menus du 15 MAI 2023  
au 07 JUILLET 2023



lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
roulade de volaille paupiette de dinde sauce poivre <b>riz</b> édam yaourt aromatisé	céleri rémoulade lamelles de kebab / ketchup pommes rissolées camembert <b>fruit</b>	salade de tomates boulettes de <b>boeuf</b> <b>pâtes</b> bûchette de chèvre yaourt local	FERIE	FERME

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
pâté de campagne raviolis gratinés <b>mimolette</b> novy chocolat	betteraves pané fromager chou-fleur béchamel carré frais <b>compote</b>	macédoine <b>crépinette</b> sauce aux oignons cordiale de légumes / pommes cantal abricots au sirop	œuf dur mayonnaise saucisses de francfort purée / <b>haricots verts</b> petit beurre yaourt nature sucré	carottes râpées rôti de <b>boeuf</b> pommes rissolées emmental <b>fruit</b>

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
férié	taboulé jambon sauce poivre <b>pâtes</b> édam compote pomme poire	saucisson à l'ail <b>carbonade</b> flamande purée saint paulin flan nappé	salade de tomates palet végétal mexicain riz à la crème fripon éclair vanille	crêpe au fromage filet de poisson épinards / pommes <b>forestines</b> <b>camembert entier</b> <b>mousse au chocolat</b>

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
<b>betteraves</b> carbonara de volaille gouda fruit	œuf dur mayonnaise poisson meunière brocolis béchamel tomme noire <b>yaourt</b>	quiche lorraine waterzoï de volaille riz saint nectaire cocktail de fruits	concombre vinaigrette poulet / merguez façon couscous semoule cantafrais liégeois chocolat	macédoine de légumes croque fromage pommes campagnardes bûchette lait mélange <b>fruit</b>

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
mortadelle paupiette de veau petits pois vache picon gaufre de liège	coleslaw nuggets de blé gratin de <b>courgettes</b> tomme noire fruit	charcuterie rôti de dinde poêlée de légumes mimolette <b>yaourt</b>	provençe salade tomate/mozzarella daube de <b>boeuf</b> provençale semoule bûche de chèvre bicuit roulé abricot	pastèque filet de poisson façon beurre blanc <b>riz</b> tartare crème dessert

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
betteraves lanières palet végétarien italien pâtes à la provençale emmental liégeois vanille	salade de tomate jambon froid purée de carottes carré ligeuil <b>fruit</b>	salade verte lasagnes de saumon saint paulin ananas au sirop	pizza au fromage rôti de <b>boeuf</b> froid taboulé aux <b>légumes</b> cantafrais éclair au chocolat	œuf dur mayonnaise cordon bleu /sauce tandoori pommes sautées <b>camembert entier</b> fruit

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
chou-fleur sauce cocktail chipolatas purée saint paulin flan nappé caramel	melon escalope de volaille sauce crème petits pois <b>carottes</b> fripon compote	<b>haricots verts</b> vinaigrette pané fromager poêlée de légumes / pommes rondelé muffin	duo de crudités rôti de <b>porc</b> froid / mayonnaise salade de pommes de terre aux petit beurre crème dessert vanille	pâté de campagne filet de poisson sauce tomate <b>pâtes</b> emmental fruit

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
pastèque normandin de veau à la ratatouille <b>semoule</b> vache qui rit <b>mousse au chocolat</b>	crêpe au fromage lasagnes de boeuf petit sablé yaourt nature sucré	carottes râpées nuggets de volaille / sauce barbecue pommes rissolées chantailou <b>fruit</b>	œuf dur mayonnaise rôti de dinde salade de pâtes aux <b>légumes</b> mimolette tarte aux pommes	jus d'orange <b>steak haché</b> sauce poivre pommes forestines fromage yaourt aux fruits

Légende :



PRODUIT REGIONAL



BIO



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien

