

Cuisine du littoral

Menus du 06 Novembre 2023

au 22 Décembre 2023



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
potage légumes paupiette de veau à la ratatouille semoule petit moulé cocktail de fruits	betterave fromagère poisson pané / sauce citron pâtes au fromage camembert entier tarte aux pommes	concombre fraîcheur boulettes de boeuf sauce poivre purée fromage liégeois chocolat	crêpe au fromage mijoté de poulet au paprika petits pois carottes gouda fruit	carottes râpées nuggets de maïs / sauce béarnaise riz créole mimolette compote ananas

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
taboulé aux knack purée chantailou fruit local	tarte aux légumes omelette ketchup poêlée de carottes biscuit crème dessert vanille	friand fromage rôti de dinde riz aux légumes bombel fruit	charcuteries sauté de porc à la moutarde pommes noisettes édam yaourt local	macédoine de légumes colin crème citron pâtes au fromage tartare nature éclair chocolat

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
potage tomate palet végé maraîcher riz à la mexicaine mimolette ananas au sirop	quiche lorraine poisson meunière chou-fleur béchamel saint nectaire fruit	salade de blé aux petits légumes boulettes de veau ratatouille / pommes sautées bûchette de chèvre gaufre liégeoise	salade betteraves et pois chiches ragoût de boeuf scandinave carottes pommes de terre fromage tarte noix de coco	céleri rémoulade rôti de porc sauce crème poêlée de haricots verts chantailou fruit

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
roulade de volaille normandin de veau sauce aux oignons petits pois maasdam compote fraise	carottes râpées escalope de poulet sauce poivre pommes sautées cantal flan nappé caramel	potage légumes crêpe jambon fromage haricots verts pâte de fruits abricot au sirop	salade fromagère hachis parmentier végétal de carottes chanteneige yaourt aromatisé	pizza au fromage merlu sauce basquaise riz pilaf tomme noire fruit local

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
potage potiron carottes lasagnes végétarienne pointe de brie fruit	oeuf sauce cocktail beignet de poisson brunoise sauce crémeuse emmental compote poire	feuilleté de hot dog paupiette de dinde cordiales de légumes boursin nature yaourt	concombre bulgare rôti de porc sauce hawaïenne petits pois carottes petit beurre pâtisserie et chocolat de st Nicolas	céleri rémoulade émincé de kébab sauce barbecue pommes sautées saint nectaire fruit

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
potage légumes chipolatas lentilles vache picon cocktail de fruits	carottes râpées aiguillettes de volaille sauce crème purée carré ligueuil mousse au chocolat	betteraves poisson pané haricots verts / pommes vapeur bûche de chèvre fruit	macédoine hachis parmentier de boeuf délice à l'emmental roulé abricot	crêpe au fromage omelette semoule / ratatouille gouda yaourt local

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
betteraves carbonara de volaille coulommier entier fruit	potage légumes pané fromager sauce barbecue pommes sautées tomme blanche crème dessert vanille	quiche aux oignons rôti de porc poêlée de légumes cantafrais abricot au sirop	MENU DE NOËL	oeuf dur mayonnaise pépité de colin aux céréales gratin de courgettes biscuit yaourt nature sucré

Légende :



COMPTER

75g

PRODUIT REGIONAL

PESER



bio

PRÉPARER

VIANDE ORIGINE FRANCE



Menu végétarien

3

SAVOIR



Bon appétit!

