

Plenus du 08 novembre au 11 décembre 2021 - Cuisine Centrale du Jittoral


lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Porridge Paupiette de veau Purée de pomme de terre Mousse au chocolat	Emincé de volaille Chou fleur béchamel Speculoos Fruit de saison	Colin sauce citron Riz aux légumes Carré frais Fromage blanc		Lasagnes (plat complet) Gouda Roulé chocolat

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Sauté de porc sauce poivre Pommes campagnarde Biscuit sec Yaourt nature sucré	Carottes râpées Rôti de bœuf sauce brune Haricots vert Tiramole de fruits aux sirop	Celeri rémoulade Boûle d'agneau semoule ek ratatouille Liégeois vanille	Poisson meunière Epinards et pommes de terre Saint moret Tarte au sucre	Potage Gratin de pâtes aux oignons, champignons et fromage (plat complet) Fruit de saison

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Filet de poisson sauce curry Julienne de légumes Camembert Yaourt aromatisé	Pâté de campagne Escalope de poulet sauce shoyu Riz Crème vanille	Normandin de veau Broccolis Petit suisse nature sucré Compote sans sucre ajouté	Potage Sauté de bœuf façon bourguignon Frites Fruit de saison	Crêpe fromage Bolognaise végétale Farfalles Liégeois chocolat

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
Potage Cordon bleu Duo de haricots Gaufre de Liège	Omelettes semoule et ratatouille Buchette lait mélangé Fruit de saison	Quiche lorraine Sauté de poulet façon harings Pommes frites Yaourt fraise	Salade verte et dés de fromage Brandade de poisson (plat complet) Mousse chocolat	Cassoulet (plat complet) Palet Breton Fromage blanc

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Potage Tartiflette (plat complet) Dessert de la saint Nicolas	Oeuf dur mayonnaise Steak haché Carottes au jus Fruit de saison	Colin sauce crème Pommes vapeur / julienne de légumes Pailloles poivres chocolats Fromage blanc aromatisé	Nuggets de maïs Ebly aux légumes Fromage Compote	Coloslaw Saucisse de francort fumée Lentilles aux carottes Crème dessert chocolat

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Croque fromage Haricots verts Mimolette Fruit de saison	Salade verte et maïs Jambon Frites Yaourt nature sucré	Beignet de poisson Gratin de chou fleur Burquette chèvre Mousse au chocolat	Repas de Noël 	Potage Pâtes façon carbonara (plat complet) Fruit de saison

75g COMPTEUR
PREPARER 3 SINGURIER
Bon appétit!

Légendes:
 Bio
 Vandae origine France
 Produit régional
 Menu végétarien
 api