

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
paupiette de dinde sauce poivre riz édam yaourt aromatisé	céleri rémoulade lamelles de kebab / ketchup pommes rissolées fruit	salade de tomates boulettes de boeuf pâtes yaourt local	FERIE	FERME

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
raviolis gratinés mimolette novly chocolat	betteraves pané fromager chou-fleur béchamel compote	crêpinette sauce aux oignons cordiale de légumes / pommes cantal abricots au sirop	saucisses de francfort purée / haricots verts petit beurre yaourt nature sucré	carottes râpées rôti de boeuf pommes rissolées fruit

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	Jeudi 01 Juin	vendredi 02 Juin
férié	taboulé jambon sauce poivre pâtes compote pomme poire	carbonade flamande purée saint paulin flan nappé	salade de tomates palet végétal mexicain riz à la crème éclair vanille	filet de poisson épinards / pommes forestines camembert entier mousse au chocolat

lundi 05 Juin	mardi 06 Juin	mercredi 07 Juin	Jeudi 08 Juin	vendredi 09 Juin
betteraves carbonara de volaille fruit	poisson meunière brocolis béchamel tomme noire yaourt	waterzoï de volaille riz saint nectaire cocktail de fruits	concombre vinaigrette poulet / merguez façon couscous semoule liégeois chocolat	macédoine de légumes croque fromage pommes campagnardes fruit

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	Jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
paupiette de veau petits pois vache picon gaufre de liège	coleslaw nuggets de blé gratin de courgettes fruit	rôti de dinde poêlée de légumes mimolette yaourt	provençe salade tomate/mozzarella daube de boeuf provençale semoule biscuit roulé abricot	pastèque filet de poisson façon beurre blanc riz 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 liégeois vanille	jambon froid purée de carottes carré ligeuil fruit	salade verte lasagnes de saumon ananas au sirop	pizza au fromage rôti de boeuf froid taboulé aux légumes éclair au chocolat	cordons bleu /sauce tandoori pommes sautées camembert entier fruit

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
chipolatas purée saint paulin flan nappé caramel	melon escalope de volaille sauce crème petits pois carottes compote	haricots verts pané fromager poêlée de légumes / pommes muffin	duo de crudités rôti de porc froid / mayonnaise salade de pommes de terre aux crème dessert vanille	pâté de campagne filet de poisson sauce tomate pâtes fruit

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	Jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
pastèque normandin de veau à la ratatouille semoule mousse au chocolat	crêpe au fromage lasagnes de boeuf yaourt nature sucré	carottes râpées nuggets de volaille / sauce barbecue pommes rissolées fruit	rôti de dinde salade de pâtes aux légumes mimolette tarte aux pommes	jus d'orange steak haché sauce poivre pommes forestines yaourt aux fruits

Légende :



PRODUIT REGIONAL



BIO



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien

