

MENUS

Menus susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. Pas de repas de substitution.

Menus du 24/12/2018 au 04/01/2019

 Menus du 24 décembre au 04 janvier 2018 CUISINE CENTRALE DU LITTORAL				
Légende :     				
* Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances *				
lundi 24 décembre	mardi 25 décembre	mercredi 26 décembre	jeudi 27 décembre	vendredi 28 décembre
Potage Normandin de veau Julienne de légumes riz Crème vanille		Pâte carbonnara Chanteneige Gaufre	Céléri rémoulade Saucisse de volailles Pommes sautées Pâtisserie	Œuf mayo Steak haché Petits pois à la française Laitage
lundi 31 décembre	mardi 01 janvier	mercredi 02 janvier	jeudi 03 janvier	vendredi 04 janvier
Mittonade de volailles Pommes dorées au four Sablés des Flandres Fruit de saison	FERIE	Potage Chipolatas Lentilles carottes Compote	Crêpes au fromage Cordon bleu Purée Fromage blanc sucré	Blanquette de poisson Riz aux légumes Vache qui rit Mousse chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 07/01/2019 au 08/03/2019

Menus du 07 Janvier au 08 Mars 2019



CUISINE CENTRALE DU LITTORAL



BIO



PRODUCT LOCAL

Légende:



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



REPAS A THEME



RECETTE CUISINÉE

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. »

Lundi 07 janvier	Mardi 08 janvier	Mercredi 09 janvier	Judi 10 janvier	Vendredi 11 janvier
Potage aux légumes Normandin de veau sauce barbecue Pommes noisettes Fromage blanc aromatisé	Blanquette de poisson aux légumes Riz nature Kiri *	Rôti de porc Purée crécy Saint Paulin Fruit de saison	Salade verte Hachis parmentier Galette des rois	Blanc de volaille basquaise Tortis Edam Yaourt nature sucré

Lundi 14 janvier	Mardi 15 janvier	Mercredi 16 janvier	Judi 17 janvier	Vendredi 18 janvier
Sauté de porc aux carottes Semoule Suisse nature sucré Fruit de saison	Cordon bleu de volaille Pommes de terre sautées Camembert Compote sans sucre ajouté	Coleslaw Sauté de veau à l'ancienne Pommes duchesses et poêlée de légumes Liégeois à la vanille	Macédoine à la vinaigrette Rôti de dinde sauce tomate Pâtes aux courgettes Flan nappé au caramel	Betteraves rouges au gouda Meunière de colin Riz blanc - Épinards Fruit de saison

Lundi 21 janvier	Mardi 22 janvier	Mercredi 23 janvier	Judi 24 janvier	Vendredi 25 janvier
Carottes râpées au maïs Boules de veau à la milanaise Purée de pommes de terre Crème dessert à la vanille	Rôti de porc sauce forestière Pâtes Vache qui rit *	Knack de volaille Pommes risolées Spéculoos Yaourt aromatisé	Potage de potiron Filet de hoki à la tomate Riz blanc et ses légumes Pâtisserie	Lasagnes Mimolette Cocktail de fruits

Lundi 28 janvier	Mardi 29 janvier	Mercredi 30 janvier	Judi 31 janvier	Vendredi 01 février
Betteraves rouges fromagères Jambon sauce brune Pommes de terre dorées au thym Fruit de saison	Tomates persillées Colin pané sauce tartare Riz pilaf Fromage blanc nature sucré	Pilon de poulet Jardinière de légumes Petit Louis Tartine *	Steak haché de bœuf sauce au poivre Frites Edam Compote pomme fraise sans sucre ajouté	Potage Sauté de volaille marngo Coquillettes Crêpe de la chandeleur

Lundi 04 février	Mardi 05 février	Mercredi 06 février	Judi 07 février	Vendredi 08 février
Paupiette de veau financière Petits pois carottes Tomme noire Fruit de saison	Concombre à la vinaigrette Mâonnée de porc au curry Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré	Cordon bleu de volaille Pommes de terres sautées Boursin ail et fines herbes *	Mini quiche Pâtes à la bolognaise Mousse au chocolat	Marmite de poisson et ses légumes Ebly Biscuit sec Petit suisse aromatisé

Vive les vacances d'hiver ❄️

Lundi 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Judi 28 février	Vendredi 01 mars
Soupe de tomates et vermicelles Tartiflette Salade de fruits	Salade fromagère Rôti de dinde Pommes de terre sautées / Haricots verts Éclair au chocolat	Filet de lieu aux petits légumes Riz nature Samos *	Pâtes carbonara à la volaille Tomme blanche Fruit de saison	Saucisson à l'ail Boules de bœuf à la provençale Semoule Flan à la vanille

REYAS CARNAVAL

Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Mercredi 06 mars	Judi 07 mars	Vendredi 08 mars
Potage de légumes Chepolatas Purée aux légumes Yaourt nature sucré BIO	Taboulé Nuggets de blé Courgettes à la béchamel Fruit de saison	Sauté de bœuf Pommes noisettes Mimolette Compote de fruits sans sucre ajouté	Goujonnettes de poulet panés Petits pois et jeunes carottes Fromage à tartiner Beignet aux pommes	Colin et sa fondue de poireau Pâtes Biscuit Yaourt aromatisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements