

Cuisine du littoral

Menus du 04 Novembre 2024
au 20 Décembre 2024



lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
potage carottes normandin de veau sauce poivre torsades Bio + gruyère	céleri rémoulade sauce de francfort purée	garniture poulet curry crudités potatoes tomme blanche	crêpe au fromage omelette semoule / ratatouille	betteraves vinaigrette colin sauce champignons riz façon paëlla
compote pomme ananas	orange Bio	beignet au chocolat	crème dessert vanille	pomme local

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
FERIE	salade verte vinaigrette lasagnes de boeuf	paupiette de dinde sauce aux oignons carottes crème pommes de terre saint paulin fromage blanc sucré à l'orange maison	pâté de campagne label rouge poisson pané épinards/pommes vapeur	carottes râpées vinaigrette tartiflette
	yaourt sucré Bio		éclair au chocolat	kiwi Bio

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
boulettes de porc sauce tomate semoule / ratatouille mimolette	tarte au fromage omelette / ketchup poêlée de haricots verts pommes de	macédoine sauce fraîcheur aiguillettes de poulet sauce crème purée	coleslaw façon rémoulade jambon / rosette pommes vapeur	oeuf dur mayonnaise poisson meunière crème citron julienne de légumes pommes de terre
ananas au sirop	petits suisses fruités	compote pomme poire	raclette orange Bio	crème dessert vanille

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
potage tomate chipolatas purée	betteraves vinaigrette pané fromager pennes Bio+ gruyère	boulettes de boeuf sauce provençale semoule Bio boursin beignet aux pommes	crêpe au fromage sauté de porc à la moutarde poêlée de carottes pommes de terre clémentine	salade verte vinaigrette au fromage blanc ciboulette wrap garniture fajitas égréné de boeuf mais sauce tomate pommes noisettes yaourt local pomme hernu
cocktail de fruits	banane			fajitas party

Saint Nicolas				
lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
taboulé d'hiver (semoule Bio) vinaigrette aiguillettes de poulet sauce poivre pâtes aux 3 saveurs + emmental	potage carottes pépites de colin aux céréales chou-fleur crème pommes de terre	oeuf dur mayonnaise crêpe au fromage julienne de légumes	cordons bleus sauce barbecue poêlée de haricots verts pommes de pointe de brie poire	céleri rémoulade steak haché sauce poivre frites pâtisserie et chocolat de St
yaourt fraise Bio	pomme local	crème dessert vanille		

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
potage tomate paupiette de veau sauce au thym pommes de terre carottes	quiche lorraine jambon froid label rouge coquillettes + gruyère / ketchup	beignet de calamars sauce tartare épinards / pommes vapeur bûchette de lait mélangé	carottes râpées vinaigrette hachis parmentier végétal	pâté de campagne label rouge nuggets de poisson ébly provençale
cocktail de fruits	crème dessert chocolat	nature sucré	flan nappé caramel	tarte aux pommes

Menu de Noël				
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
salade verte vinaigrette tartiflette	pizza au fromage pané fromager poêlée végétarienne	boulettes de veau provençale semoule Bio saint morét Bio	pâté en croûte émincé de dinde sauce miel et pommes forestines gouda de Noël clémentine / bûche de Noël / chocolat	potage potiron steak haché / ketchup torsades Bio + gruyère yaourt vanille Bio
barre bretonne	abricot au sirop	yaourt local ananas		

BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Légende:



PRODUIT REGIONAL



BIO



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien

