

Cuisine du littoral

Menus du 01 Septembre
au 17 Octobre 2025



lundi 01 septembre cocktail de rentrée Melon boulettes de boeuf sauce barbecue Tortis Bio compote de pomme fraise	mardi 02 septembre concombres sauce vinaigrette émincé de poulet sauce andalouse haricots verts Bio persillés prunes rouges	mercredi 03 septembre carottes râpées vinaigrette Saucisse de Toulouse flageolets crème dessert chocolat	jeudi 04 septembre Betteraves Bio vinaigrette à la framboise omelette du Chef au fromage pommes de terre rissolées yaourt sucré local	vendredi 05 septembre pâté de campagne Label Rouge filet de colin MSC sauce ratatouille semoule Bio Nectarine
---	---	--	--	--

lundi 08 septembre Haricots beurre vinaigrette balsamique Allumettes de lardons façon carbonara fusilli Bio+ emmental Bio Fruit	mardi 09 septembre quiche au fromage curry de légumes Riz Bio pomme VER	mercredi 10 septembre Rôti de dinde sauce moutarde petits pois/carottes au jus Saint Nectaire AOP yaourt aromatisé local	jeudi 11 septembre salade de tomates vinaigrette hachis parmentier de boeuf MSC gratin de chou-fleur HVE banane Bio	vendredi 12 septembre Taboulé (semoule Bio) vinaigrette poisson meunière MSC gratin de chou-fleur HVE donuts au sucre
---	--	--	--	---

lundi 15 septembre salade verte vinaigrette gratin de pommes de terre fromage à raclette compote de poires	mardi 16 septembre Carottes râpées vinaigrette émincé de cuisse de poulet façon couscous semoule Bio Crème dessert chocolat	mercredi 17 septembre macédoine rémoulade crêpinette sauce aux oignons purée de pommes de terre roulé framboise	jeudi 18 septembre pizza au fromage sauté de porc sauce au miel et épices carottes persillées raisin	vendredi 19 septembre Melon bolognaise de boeuf pennes Bio + emmental liégeois vanille
---	--	---	--	--

lundi 22 septembre Pastèque chipolatas lentilles Bio au jus flan nappé caramel	mardi 23 septembre oeuf dur mayonnaise gratin de pâtes au fromage et courgettes prunes jaunes	mercredi 24 septembre chou-fleur sauce cocktail Nuggets de volaille/ ketchup poêlée de carottes Bio ananas au sirop	jeudi 25 septembre betteraves laniées vinaigrette aux pommes paupiette de veau sauce poivre purée de pommes de terre yaourt local en seau	vendredi 26 septembre tomates vinaigrette au basilic Lasagnes de boeuf fromage blanc au coulis de fruits rouges
---	---	---	---	---

lundi 29 septembre céleri rémoulade jambon Label Rouge sauce aux herbes tortis Bio+ emmental crème dessert vanille	mardi 30 septembre tomates vinaigrette Crispy de blé gratin de courgettes pommes de terre prunes rouges	mercredi 01 octobre sauté de porc à la diable pommes de terre sautées saint Paulin cocktail de fruits	jeudi 02 octobre taboulé (semoule Bio) estival vinaigrette sauté de poulet sauce champignons chou-fleur HVE yaourt sucré local en seau	vendredi 03 octobre filet de poisson sauce tomate Riz Bio / julienne de légumes emmental Bio banane Bio
--	---	--	--	--

lundi 06 octobre haricots verts vinaigrette rôti de porc Label Rouge sauce au thym Blé pilaf mousse au chocolat	mardi 07 octobre carottes râpées vinaigrette curry de carottes et pois chiches semoule Bio poire	mercredi 08 octobre cake au fromage maison Rôti de dinde sauce basquaise Haricots verts yaourt fraise Bio	jeudi 09 octobre salade verte vinaigrette hachis parmentier gâteau à l'orange du chef	vendredi 10 octobre céleri râpé façon rémoulade Marmite de colin sauce nantua coquillettes Bio + emmental yaourt vanille Bio en seau
--	---	--	---	---

lundi 13 octobre potage potiron Normandin de veau sauce chasseur poêlée de haricots verts Bio ananas au sirop	mardi 14 octobre céleri rapé rémoulade Emincé de poulet sauce curry pommes de terre sautées flan au chocolat	mercredi 15 octobre rosette carbonnade de boeuf flamande brocolis pomme locale	jeudi 16 octobre beignets de calamars à la romaine Feijoada pommes de terre vapeur flan pâtissier	vendredi 17 octobre poêlée végétarienne Riz Bio fromage tartiflette compote de pommes
--	--	--	--	---

BONNES VACANCES !

