

Menus du 02 novembre au 18 décembre 2020

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende :



BONNE RENTRÉE

Lundi 02 Novembre	Mardi 03 Novembre	Mercredi 04 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
JAMBON AU MIEL	QUICHE AU FROMAGE		POTAGE POTIRON	TOMATES VINAIGRETTE ET MAÏS
PÂTES	STEAK HACHÉ SAUCE BRUNE	SAUTÉ DE POULET FAÇON MARENGO	POMME DE TERRE GRATINÉE À LA MIMOLETTE	MARMITE DE POISSONS AUX LÉGUMES
VACHE QUI RIT	PURÉE	SEMOULE ET RATATOUILLE	(plat complet)	RIZ PILAF
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	EMMENTAL		CRÈME DESSERT
		FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	

Lundi 09 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
MIJOTÉ DE VOLAILLE PAYSAN	COLESLAW		POTAGE	PIZZA
PETITS POIS	PÂTES CARBONARA	FÉRIÉ	BURGER DE VEAU	POISSON PANÉ
CAMEMBERT	(PLAT COMPLET)		FRITES *	EBLY AUX LÉGUMES
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ		YAOURT NATURE SUCRÉ	TIMBALE DE FRUIT AU SIROP

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
POTAGE	CAROTTES RÂPÉES FROMAGÈRES		SALADE VERTE AUX CROÛTONS	MACÉDOINE DE LÉGUMES
BOULES D'AGNEAU À LA PROVENÇALES	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE BŒUF	TARTIFLETTE	PANÉ DU FROMAGER
SEMOULE	TORTIS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	(PLAT COMPLET)	GRENAILLES / HARICOTS VERT
BARRE BRETONNE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	SAINT PAULIN	TARTE AU FLAN	
		FRUIT DE SAISON		FLAN NAPPÉ CAMEL

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
RÔTI DE PORC AUX OIGNONS	POTAGE		SALADE VERTE	BETTERAVES LANIÈRES VINAIGRETTE
LENTILLES AUX CAROTTES	GRATIN DE PÂTES AU POISSON	ESCALOPE DE VOLAILLE	HACHIS PARMENTIER	SAUCISSE DE FRANCFORT SAUCE MAROILLES
SABLÉ NOIX DE COCO	(PLAT COMPLET)	RIZ AUX LÉGUMES	(PLAT COMPLET)	POMMES RISSLÉES
CRÈME DESSERT	GAUFRE	BISCUIT	FRUIT DE SAISON	TARTE AU SUCRE
		LIÉGEAIS AU CHOCOLAT		

* Ou dérivés de pommes de terre

Lundi 30 Novembre	Mardi 01 Décembre	Mercredi 02 Décembre	Jeudi 03 Décembre	Vendredi 04 Décembre
DUO DE CRUDITÉS	POTAGE	SALADE MEXICAINE		CONCOMBRE BULGARE
CARBONARA DE VOLAILLE	FILET DE POISSON	CHIPOLATAS	SAUTÉ DE BŒUF	NUGGETS DE MAÏS
(PLAT COMPLET)	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE SAUTÉES	POMMES NOISETTES	PURÉE DE POTIRON
VELOUTÉ FRUITS	CAMEMBERT	FRUIT DE SAISON	SAINT MORET	
			DESSERT DE SAINT NICOLAS	LIÉGEAIS VANILLE

Lundi 07 Décembre	Mardi 08 Décembre	Mercredi 09 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
TABOULÉ	POTAGE		CHARCUTERIE	
TARTE AU FROMAGE	STEAK HACHÉ DE BŒUF	OMELETTE ET KETCHUP	BOULETTE DE VEAU À LA RATATOUILLE	RÔTI DE DINDE SAUCE DJONNAISE
	PÂTES	POMMES DUCHESSE	RIZ	GRATIN DE CHOUX FLEUR
FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FLAN NAPPÉ CAMEL	FRUIT AU SIROP	COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	CARRÉ DE L'EST
				MOUSSE AU CHOCOLAT

MENU DE NOËL

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
SAUTÉ DE PORC	COLESLAW	MACÉDOINE DE LÉGUMES		POTAGE
PETITS POIS CAROTTES	PÂTES À LA BOLOGNAISE VÉGÉTAL	FILET DE POISSON SAUCE CITRON		CORDON BLEU
EDAM	(PLAT COMPLET)	POMMES VAPEUR / ÉPINARDS BÉCHAMEL		PURÉE
FRUIT DE SAISON		FLAN AU CHOCOLAT		YAOURT NATURE SUCRÉ
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ			

Bonnes vacances de Noël 😊