

Cuisine du littoral

Menus du 03 Mars
au 09 Mai 2025



lundi 3 mars 2025	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
potage potiron carottes Bio normandin de veau sauce poivre torsades Bio + emmental	betteraves Bio vinaigrette pané fromager poêlée de carottes Bio/ pommes de	pizza au fromage sauté de poulet crème champignons petits pois au jus	salade verte vinaigrette tartiflette	crêpe au fromage colin MSC sauce nantua riz Bio aux légumes
yaourt fruits des bois local Hernu	compote poire	novly vanille	pomme local	mousse au chocolat

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
céleri rémoulade paupiette de dinde sauce forestère purée	carottes râpées vinaigrette jambon label rouge coquillettes Bio + emmental	boulettes de boeuf sauce au thym Poêlée de légumes tomme noire	poisson meunière MSC brocolis béchamel pommes de terre saint Paulin	haricots verts Bio vinaigrette émincé végétal de pois et blé sauce aux semoule Bio
yaourt Bio framboise	banane Bio	roulé abricot	novly chocolat	kiwi Bio

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
roulade de volaille pistachée saucisse de toulouse poêlée de lentilles	concombre sauce bulgare paupiette de veau sauce aux oignons riz Bio	pépites de colin MSC aux céréales carottes Bio pommes de terre crème anglaise	salade verte vinaigrette hachis parmentier de boeuf	potage poireaux Bio tortellini tricolore épinards ricotta
orange Bio	yaourt local sucré	barre bretonne	yaourt vanille Bio	ananas au sirop

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
tarte aux légumes aiguillettes de volaille sauce poivre torsades Bio+ emmental	betteraves Bio vinaigrette au fromage jambon blanc label rouge purée	carottes râpées façon rémoulade normandin de veau sauce provençale semoule Bio	pavé de merlu MSC sauce agrumes julienne de légumes pommes de terre carré ligueil	oeuf dur mayonnaise croque fromage poêlée de haricots verts Bio
mandarine	yaourt fraise Bio	compote de pommes	kiwi Bio	flan nappé caramel

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
potage tomate colin MSC sauce nantua riz Bio	timbale de chou-fleur rémoulade chipolatas torsades Bio+ emmental	crêpe au fromage poêlée de carottes Bio chaource fromage blanc aromatisé	carottes râpées vinaigrette sauté de porc sauce aux oignons frites	tarte aux poireaux curry de légumes semoule Bio
cocktail de fruits	banane Bio	fromage blanc aromatisé	orange Bio	yaourt sucré Bio

BONNES VACANCES

**LES CLOCHES SONT
PASSÉES**

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
FÉRIÉ	salade verte vinaigrette lasagnes de boeuf	nuggets de volaille / ketchup poêlée de haricots verts Bio cantal	oeuf dur sauce cocktail boulettes de boeuf sauce aux herbes pommes noisettes / flageolets	macédoine façon rémoulade saumon MSC sauce dieppoise riz Bio
	yaourt local framboise	compote fraise	tarte au chocolat	pomme

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
pizza fromage saucisse de francfort purée de carottes Bio	tomate vinaigrette poisson meunière MSC ketchup pennes Bio +emmental	pané fromager chou-fleur crémeux l petit suisse fruité	FÉRIÉ	salade arlequin vinaigrette sauté de boeuf sauce poivre pommes de terre sautées
ananas au sirop	Banane Bio	tarte noix de coco		yaourt fraise Bio

lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
pâté de campagne label rouge boulettes de volaille façon couscous semoule Bio	oeuf dur mayonnaise raviolis de légumes + emmental	quiche lorraine sauté de porc à la moutarde petits pois	FÉRIÉ	macédoine mayonnaise beignet de calamars crème citron riz Bio
orange Bio	éclair au chocolat	flan nappé caramel		compote poire

Légende :



**PRODUIT
REGIONAL**



BIO



**Viande d'origine
FRANCE**



Menu végétarien

