

# Cuisine du littoral

Menus du 06 Janvier  
au 28 Février 2025



Menu: "on passe à l'orange"				
<b>lundi 06 janvier</b> potage potiron carottes Bio lasagnes de boeuf  orange	<b>mardi 07 janvier</b> pizza au fromage aiguillettes de volaille au ceurreme brunoise de légumes/pommes vapeur  ananas au sirop	<b>mercredi 08 janvier</b> salade verte vinaigrette jambon/rosette pommes de terre vapeur  liègeois vanille	<b>jeudi 09 janvier</b> carottes rapées vinaigrette boulettes de boeuf saucepivre coquillettes Bio  galette de rois	<b>vendredi 10 janvier</b> poisson meunière chou-fleur crémeux / pomme vapeur carré iguail  yaourt sucré

<b>lundi 13 janvier</b> taboulé d'hiver (semoule Bio) sauce de francfort pommes de terre sautées  compote ananas	<b>mardi 14 janvier</b> oeuf dur mayonnaise cannelloni méditerranéenne sauce tomate  mousse au chocolat	<b>mercredi 15 janvier</b> potage carottes nuggets de volaille pommes noisettes/ ketchup  pomme local	<b>jeudi 16 janvier</b> salade verte vinaigrette hachis parmentier de boeuf  yaourt Bio fraise	<b>vendredi 17 janvier</b> céleri sauce façon cocktail colin crème citron  riz pilaf Bio  clémentines
--	---	---	--	--

<b>lundi 20 janvier</b> betteraves Bio vinaigrette allumettes de porc façon carbonara coquillettes Bio -emmental  crème dessert vanille	<b>mardi 21 janvier</b> pepites de colin aux céréales carottes Bio crème/ pommes de terre emmental  orange Bio	<b>mercredi 22 janvier</b> crepe jambon fromage haricot vert a Bio vapeur saint paulin  abricot au sirop	<b>jeudi 23 janvier</b> velouté de légumes verts omelette ratatouille/ pommes de terre  banane Bio	<b>vendredi 24 janvier</b> quiche aux poireaux normandin de veau sauce au poivre petite pois  yaourt sucré Bio
--	---	---	---	--

<b>lundi 27 janvier</b> salade verte vinaigrette tartiflette  mousse au chocolat	<b>mardi 28 janvier</b> chou-fleur sauce rémoulade cordon bleu purée  poire	<b>mercredi 29 janvier</b> oeuf dur mayonnaise chipolatas semoule Bio / ratatouille  compote abricot	<b>jeudi 30 janvier</b> tart eau fromage chili végétarien riz Bio  clémentines	<b>vendredi 31 janvier</b> mortadelle poisson pané brocolis Bio béchamel / pommes  crêpe au crème
---	---	---	---	---

KEBAB PARTY				
<b>lundi 03 février</b> velouté aux poireaux Bio saucisserie francfort lentilles / pommes de terre  cocktail de fruits	<b>mardi 04 février</b> croque au fromage haricot a vert a Bio vapeur camembert Bio  éclair vanille	<b>mercredi 05 février</b> pâté de campagne saute de poulet crème champignons riz Bio  fromage blanc aromatisé	<b>jeudi 06 février</b> céleri rémoulade bolognaise de boeuf pennes Bio-emmental  kiwi Bio	<b>vendredi 07 février</b> salade mêlée vinaigrette lamelle de kebab / mayonnaise frites au four  yaourt Bio vanille

**BONNES VACANCES**

<b>lundi 24 février</b> velouté aux / légumes Bio chipolatas purée  mousse au chocolat au lait	<b>mardi 25 février</b> pizza au fromage pané fromager julienne de légumes crémeux / pommes de terre  banane Bio	<b>mercredi 26 février</b> salade verte / emmental / raviolis de boeuf + emmental  compote ananas	<b>jeudi 27 février</b> betteraves Bio vinaigrette beignet de calamars riz Bio / ketchup  crème dessert vanille	<b>vendredi 28 février</b> carottes rapées vinaigrette jambon lab el Rouge / mayonnaise pommes de terre risolées  éclair au chocolat
---	---	---	--	--

**Légende :**



**PRODUIT REGIONAL**



**BIO**



**Viande d'origine FRANCE**



**Menu végétarien**

75g

Bon appétit!