

Menus du 08 mars au 14 mai 2021

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende :



lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Potage		Macédoine de légumes	Salade verte	
Jambon forestier	Meunière de poisson	Roti de bœuf	Tortis façon savoyarde	Paupiette de veau marengo
Purée	Riz pilaf	Jardinière de légumes	(Plat complet)	Carottes au jus
	Vache qui rit			Emmental
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Crème dessert	Cocktail de fruits	Gaufre

lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
Pâques	Gratin de pommes de terre à la mimolette	Taboulé	Salade de tomates	Nuggets de poisson
	Salade verte	Chipolatas	Normandin de veau basquaise	Riz, Brnoise de légumes
	Galette Bretonne	Pâtes carottes	Frites	Petit suisse nature sucré
	Yaourt aromatisé	Poire au sirop	Crème dessert	Fruit de saison

lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Céleri rémoulade	Potage		Carotte râpée	Pâte de campagne
Aiguillettes de poulet	Crêpe au fromage	Normandin de veau	Bœuf façon carbonnade	Filet de poissons aux légumes
Semoule / ratatouille	Haricots verts et carottes	Petits pois	Frites	Pâtes tri color
		Fromage	Fromage blanc aromatisé	Timbale de fruits
Compote de fruits sans sucre ajouté	Barre Bretonne	Mousse chocolat		

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Concombres à la Bulgare	Escalope de volaille à la normande	Saucisson ail		Crêpe aux champignons
Curry de porc	Chou fleur en gratin	Beignet de poisson	Merguez douce	Pâtes à la bolognaise vegetal
Pommes rôties	Biscuit	haricots verts duchesse	Semoule	(Plat complet)
Compote de fruits sans sucre ajouté	Mousse chocolat	Barre bretonne	Légumes couscous	
			Sablé de retz	Flan nappé caramel
			Fruit	

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Rôti de porc	Potage		Macédoine de légumes	
Courgettes provençales	Sauté de volailles au curry	Pané de poisson	Galettes de soja	Saucisse de francfort et saucisson à l'ail façon cassoulet
Mimolette	Pommes rissolées	Gratin de brocolis	Semoule ratatouille	Vache picon
Fruit de saison	Crème dessert	Madeleine		Compote de fruits sans sucre ajouté
		Flan nappé caramel	Tarte au sucre	

lundi 19 avril	mardi 20 avril	mercredi 21 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
Croque fromage	Tomates vinaigrette		Coleslaw	Pâté de foie
Pommes noisettes	Steak haché sauce douce aux poivres	Blanquette de volaille	Bœuf paprika	Pané de poisson à la tomate
Petit suisse aromatisé	Jardinière de légumes	Riz julienne de légumes	Frites	Gratin de légumes
Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Fromage	Liégeois	Yaourt aux fruits
		Cocktail de fruits		

BONNES VA CANCES

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Potage		Salade piémontaise	Menu de pâques	Salade verte aux croûtons
Filet de poisson	Cordon bleu	Veau marengo	Œuf au nid sauce cocktail	Hachis parmentier végétarien
Riz façon paëlla	Pâtes	Jardinières de légumes	Boules d' Agneau	(Plat complet)
	Camembert		Flageolets, carottes, pommes de terre	
Liégeois	Gaufrette vanille	Compote de fruits sans sucre ajouté	Dessert de pâques	Fruit de saison

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Carottes râpées	Oeuf mayonnaise			
Lasagne de bœuf	Saucisse chipolatas	Sauté de volaille		
(Plat complet)	Chou fleur en gratin	Semoule et courgettes		
		Fromage		
Timbale de fruits	Liégeois	Fruit de saison		