Cuisine du littoral

Menus du 09 Mars au 07 Mai 2026

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Betteraves Bio vinaigrette Marmite de poisson sauce crème Semoule Bio Kiwi Bio	Carottes râpées vinaigrette Normandin de veau sauce poivre Pommes de terre rissolées Mandarine	Sauté de porc sauce aux oignons Petits pois Camembert Bio Pomme locale	Tortillas de pommes de terre emmental Bio mimolette bio Crème dessert vanille	Aiguillettes de volaille sauce aux herbes Haricots verts Bio Verre de lait Bio Donuts sucre

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Céleri rémoulade Paupiette de veau sauce au jus Macaronis Bio + emmental Pomme locale	Poisson meunière Carottes à la crème pommes de terre Edam Bio Orange Bio	macédoine rémoulade Rôti de dinde sauce milanaise Riz Bio Yaourt de la ferme Hernu aux fruits exotiques	Ragoût irlandais (saucisses, oignons) pommes de terre sautées Crème anglaise Brownies	Omelette du chef à l'emmental semoule / ratatouille 1 Petit suisse sucré Poire Bio

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Velouté de légumes Sauté de volaille sauce normande Petits pois pommes de terre Mousse au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Jambon blanc saveur en or Coquillettes Bio + emmental Bio Yaourt en seau local	Pizza au fromage Nuggets de poisson Poêlée de légumes pommes de terre Ananas	Pâté de campagne label rouge Carbonade de boeuf Pommes de terre noisettes Orange Bio	Pané fromager sauce napolitaine Riz Petit moulé nature Compote pomme fraise Bio

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Betteraves Bio vinaigrette Cordon végétal Purée Mandarine	Boulettes de boeuf sauce tomate Haricots verts Bio pommes de terre Camembert Bio Beignet chocolat noisettes	Aiguillettes de volaille sauce ratatouille Semoule Bio Tomme blanche Compote poire	Tarte du chef à la raclette Rôti de porc Label Rouge sauce au miel et épices Carottes pommes de terre persillées Kiwi Bio	Pâté de campagne Filet de colin MSC sauce aurore Tortis Bio + emmental Crème dessert au chocolat

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FÉRIÉ	Saucisse de Toulouse CE2 Coquillettes Bio + emmental Vache qui rit Bio Orange Bio	Crêpe au fromage Batonnets mozzarella / ketchup Carottes au jus Flan nappé caramel	oeuf dur mayonnaise Boulettes d'agneau façon couscous Semoule Bio Tarte au chocolat / chocolat de Pâques	Rosette Label Rouge Filet de poisson pané MSC Epinards béchamel / pommes de terre vapeur Yaourt en seau Local

BONNES VACANCES

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Allumettes végétales façon carbonara Pennes Bio + emmental Liégeois au chocolat	Taboulé estival (semoule Bio) vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce aux herbes Petits pois pommes de terre Pomme	Filet de colin MSC sauce nantua Haricots verts / riz Bio Bûchette de lait mélangé Compote poire	Betteraves Bio vinaigrette Hachis Parmentier de boeuf Cake du chef à la noix de coco	FÉRIÉ

lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Salade verte vinaigrette Lasagnes de boeuf Ananas frais	Salade de tomates vinaigrette Crispy de blé Poêlée de carottes pommes de terre Yaourt local de la ferme Hernu	Pastèque Sauté de boeuf sauce provençale Semoule Bio Barre marbrée	oeuf dur mayonnaise sauté de dinde sauce curry Riz Bio aux légumes Banane Bio	FÉRIÉ

Bon appétit !