

Menus du 02 septembre au 18 octobre 2019

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende :



Repas à thème



BIO



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



PRODUIT REGIONAL



RECETTE CUISINÉE



Repas végétarien

C'est la Rentrée !

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Judi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
COCKTAIL DE RENTRÉE MELON JAMBON SAUCE POIVRE PÂTES YAOURT NATURE SUCRÉ	CÉLERI RÉMOULADE RÔTI DE DINDE KETCHUP CHOU FLEUR AU GRATIN CRÈME DESSERT VANILLE	STEAK HACHÉ DE VEAU HARICOTS VERTS EDAM PÂTISSERIE	SAUTÉ DE BŒUF À LA BASQUAISE FRITES CAMEMBERT COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	QUICHE AUX FROMAGES MEUNIÈRE DE COLIN AU CITRON CAROTTES À LA CRÈME FRUIT DE SAISON

Menu Végétarien

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Judi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
CURRY DE PORC POMMES DORÉES MIMOLETTE CRÈME DESSERT CARAMEL	MINI PIZZA RÔTI DE BŒUF PETITS POIS CAROTTES FRUIT DE SAISON	SALADE FROMAGÈRE CRÊPE FARCIE MÉLI MÉLO DE LÉGUMES ANANAS AU SIROP	SALADE DE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE ET LÉGUMES NUGGETS DE BLÉ SUISSE NATURE SUCRÉ	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES PURÉE VACHE QUI RIT TARTE AU SUCRE

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Judi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
PALETTE LENTILLES AUX OIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	DUO DE CRUDITÉS DONUTS DE DINDE ET KETCHUP COQUILLETES FROMAGE BLANC AROMATISÉ	TOMATES PERSILLADE BŒUF À LA FLAMANDE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FLAN À LA VANILLE	MELON FLORENTINE DE VEAU RIZ AUX COURGETTES PÂTISSERIE	PÂTÉ EN CROÛTE FILET DE COLIN À LA CRÈME DE POIREAUX POMMES DE TERRE SAUTÉES FRUIT DE SAISON

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Judi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
MIJOTÉ DE VOLAILLE PAYSAN PETITS POIS À LA FRANÇAISE EMMENTAL MOUSSE AU CHOCOLAT	QUICHE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC AUX OIGNONS SEMoule ET PIPERADE FRUIT DE SAISON	PANÉ FROMAGER PÂTES SUISSE AROMATISÉ COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX CROÛTONS STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE LÉGÈRE FRITES CRÈME DESSERT CARAMEL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE MEUNIÈRE DE POISSON RIZ PILAF VELOUTÉ FRUITS

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Mercredi 2 Octobre	Judi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
CÉLERI RÉMOULADE ESCALOPE DE VOLAILLE ARGENTEUIL DAUPHINOIS DE LÉGUMES PETIT SUISSE FRUITÉ	JAMBON KETCHUP TORSAGES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SAUCISSON À L'AIL RÔTI DE VEAU GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC À LA VANILLE	SALADE VERTE HACHIS PARMENIER PLAT COMPLET TARTE AUX POMMES	ŒUF MAYONNAISE NUGGETS DE POISSON POMMES GRENAILLES LIÉGEOIS CHOCOLAT

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Judi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
SAUCISSE KNACK PURÉE MIMOLETTE POMME DE SAINT PIERRE BROUCK	TABOULÉ FILET DE HOKI CRÈME CIBOUILLETTE CAROTTES ET POMMES RISSOLÉES FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE PERSILLÉES SAINT PAULIN * TARTE AU FLAN	COLESLAW RÔTI DE BŒUF SAUCE AUX POIVRONS HARICOTS VERTS AUX TOMATES MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE PÂTES CARBONARA PLAT COMPLET FRUIT DE SAISON

Happy Tarterie

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Judi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL RIZ FAÇON CANTONNAIS FROMAGE CHOCO STICK NOISETTE	DUO DE CRUDITÉS STEAK HACHÉ MAYONNAISE FRITES YAOURT AUX FRUITS	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SEMoule / RATATOUILLE CHANTAILLOU FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES AU FROMAGE FONDU TARTE AUX FROMAGES SALADE VERTE TARTE TUTTI FRUITI	TOMATE FRAICHEUR MARMITE DE POISSON ET SA JULIENNE DE LÉGUMES COQUILLETES CRÈME DESSERT CARAMEL