

Menus du 07 janvier au 20 février 2019

api

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL



BIO



PRODUIT LOCAL

Légende :



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



REPAS A THEME



RECETTE CUISINÉE

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. »

Lundi 07 janvier	Mardi 08 janvier	Mercredi 09 janvier	Jeudi 10 janvier	Vendredi 11 janvier
Potage aux légumes			Salade verte	
Normandin de veau sauce barbecue	Blanquette de poisson aux légumes	Rôti de porc	Hachis parmentier	Blanc de volaille basquaise
Pommes noisettes	Riz nature	Purée crécy		Tortis
	Kiri®	Saint Paulin		Edam
Fromage blanc aromatisé	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Galette des rois	Yaourt nature sucré

Lundi 14 janvier	Mardi 15 janvier	Mercredi 16 janvier	Jeudi 17 janvier	Vendredi 18 janvier
Sauté de porc aux carottes	Cordon bleu de volaille	Coleslaw	Macédoine à la vinaigrette	Betteraves rouges au gouda
		Sauté de veau à l'ancienne	Rôti de dinde sauce tomate	Meunière de colin
Semoule	Pommes de terre sautées	Pommes duchesses et poêlée de légumes	Pâtes aux courgettes	Riz blanc - Épinards
Suisse nature sucré	Camembert			
Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Liégeois à la vanille	Flan nappé au caramel	Fruit de saison

Lundi 21 janvier	Mardi 22 janvier	Mercredi 23 janvier	Jeudi 24 janvier	Vendredi 25 janvier
Carottes râpées au maïs			Potage de potiron	
Boules de veau à la milanaise	Rôti de porc sauce forestière	Knack de volaille	Filet de hoki à la tomate	Lasagnes
Purée de pommes de terre	Pâtes	Pommes rissolées	Riz blanc et ses légumes	
	Vache qui rit®	Spéculoos		Mimolette
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Pâtisserie	Cocktail de fruits

Lundi 28 janvier	Mardi 29 janvier	Mercredi 30 janvier	Jeudi 31 janvier	Vendredi 01 février
Betteraves rouges fromagères	Tomates persillées			Potage
Jambon sauce brune	Colin pané sauce tartare	Pilon de poulet	Steak haché de bœuf sauce au poivre	Sauté de volaille marengo
Pommes de terre dorées au thym	Riz pilaf	Jardinière de légumes	Frites	Coquillettes
		Petit Louis Tartine®	Edam	
Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Liégeois au chocolat	Compote pomme fraise sans sucre ajouté	Crêpe de la chandeleur

Lundi 04 février	Mardi 05 février	Mercredi 06 février	Jeudi 07 février	Vendredi 08 février
Paupiette de veau financière	Concombres à la vinaigrette		Mini quiche	Marmite de poisson et ses légumes
Petits pois carottes	Mitonnée de porc au curry	Cordon bleu de volaille		Ebly
Tomme noire	Purée de pommes de terre	Pommes de terres sautées	Pâtes à la bolognaise	Biscuit sec
Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Boursin ail et fines herbes®		Petit suisse aromatisé
		Poire au sirop	Mousse au chocolat	

Vive les vacances d'hiver ❄️

Lundi 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Jeudi 28 février	Vendredi 01 mars
Soupe de tomates et vermicelles	Salade fromagère			Saucisson à l'ail
Tartiflette	Rôti de dinde	Filet de lieu aux petits légumes	Pâtes carbonara à la volaille	Boules de bœuf à la provençale
	Pommes de terre sautées / Haricots verts	Riz nature		Semoule
		Samos®	Tomme blanche	
Salade de fruits	Éclair au chocolat	Crème dessert	Fruit de saison	Flan à la vanille

REPAS CARNAVAL

Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Mercredi 06 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
Potage de légumes	Taboulé			
Chipolatas	Nugget's de blé	Sauté de bœuf	Goujonnettes de poulet panés	Colin et sa fondue de poireaux
Purée aux légumes	Courgettes à la béchamel	Pommes noisettes	Petits pois et jeunes carottes	Pâtes
		Mimolette	Fromage à tartiner	Biscuit
Yaourt nature sucré BIO	Fruit de saison	Compote de fruits sans sucre ajouté	Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé