

api

Menus du 03 septembre au 19 octobre 2018

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

lundi 03 septembre	lundi 04 septembre	mercredi 05 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
VIVE LA RENTREE Jus de fruit / Melon Jambon Pâtes Yaourt aromatisé	Betteraves rouges à la vinaigrette Escalope de volaille à la mimolette Haricots verts et pommes vapeur Fruit	Losagne Emmental Ananas au sirop	Tomates au fromage blanc Sauté de porc aux oignons Petits pois à la Française Crème dessert vanille	Poisson pané Riz aux courgettes Gouda Compote de pommes sans sucre

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
Pâtes à la carbonara Edam Fruit de saison	Chipolatas Gratin de légumes Petit beurre Crème anglaise	Soucisson sec Enoncé de volaille à la flamande Petits pois à la française Petit suisse frotté	Potage Sauté de bœuf bosquée Semoule Fromage blanc aromatisé	Céleri rémoulade Beignet de poisson Carottes et pomme de terre au jus Crème dessert vanille

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Boule de veau maerigo Torsade Biscuit sec Flan nappé caramel	Concombre à la crème Cordon bleu Bouquetière de légumes et PdI Yaourt nature sucré	Mijote de dinde au curry Riz nature Kiri Fruit	Salade verte Estouffade de bœuf Frites Salade de fruits	Filet de lieu et sa julienne de légumes Pommes de terre dorées au four St Paulin Pâtisserie

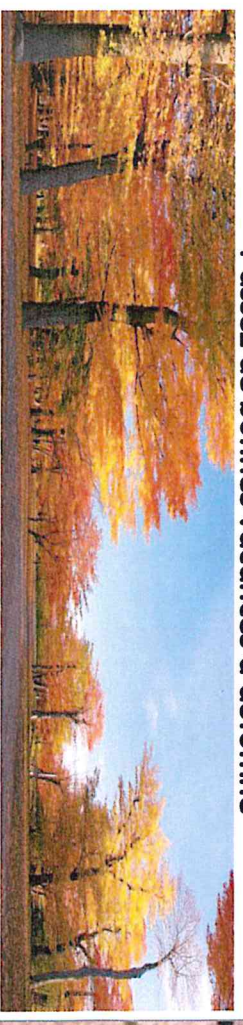
lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Curry de porc Pommes dorées au four Mimolette Compote pomme froise	Tomates fromagères Filet de lieu sauce hollandaise Pâtes Yaourt nature sucré	Poupiette de veau Haricots verts pommes de terre Charentaise Fruit	"DU VEGE POUR CHANGER" Soupe carottes et légumes sec Nuggets de blé sauce tartare Purée de carottes et butternut Ananas au sirop	Sauté de poulet sauce argentine Riz Emmental Pâtisserie

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Rôti porc au thym Purée Edam Fruit	Crêpe au fromage Steak haché / ketchup Pâtes aux dés de tomates Liégeois chocolat	Sauté veau Milanaise Haricots verts / pommes noisettes Vache qui rit Compote sans sucre ajoutée	Carotte râpée Filet de malet sauce chompinignon Riz Pilaf Yaourt aromatisé	Salade verte aux croûtons Aiguillette de volaille sauce crème Courgettes et ses pommes de terre Suisse nature sucré

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Rôti de porc Petits pois carottes Comberbert Liégeois vanille	Céleri mimolette Steak haché Frites Fruit	Concombre au fromage blanc Ravioles Velouté fruit	Betteraves rouges au gouda Meunière de poisson Poêlée de légumes Yaourt vanille	Salade verte Tartiflette Fruit

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Boule d'agneau et ses légumes couscous Semoule Mimolette Fromage blanc sucré	Quiche lorraine Jambon sauce brune Jardinière de légumes Mousse chocolat	Vennoise de dinde Coquillettes Emmental Fruit	Pâté de campagne Cofin à la Florentine Pommes de terre vapeur Flan vanille	Rôti de dinde sauce brune Chou fleur au gratin Carré président Eclair au chocolat

Passer de bonnes vacances d'automne



Légende :



RECETTE CUISINE



BIO



VIADE FRANÇAISE



PRODUIT REGIONAL



ANIMATION

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »