

Menus du 07 janvier au 20 février 2019

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL



Lundi 07 janvier	Mardi 08 janvier	Mercredi 09 janvier	Jeuudi 10 janvier	Vendredi 11 janvier
Potage aux légumes Normandin de veau sauce barbecue Pommes noisettes	Blanquette de poisson aux légumes Riz nature Kiri *	Rôti de porc Purée crécy Saint Paulin	Salade verte Hachis parmentier	Blanc de volaille basquaise Tortis 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	Jeuudi 17 janvier	Vendredi 18 janvier
Sauté de porc aux carottes Semoule	Cordon bleu de volaille Pommes de terre sautées Camembert	Sauté de veau à l'andenne Coleslaw	Rôti de dinde sauce tomate Macédoine à la vinaigrette	Betteraves rouges au gouda Meunière de colin Riz blanc - épinards
Suisse nature sucré Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Liégeois à la vanille	Pâtes aux courgettes Flan nappé au caramel	Fruit de saison

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

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

BIO
VAIANDE D'ORIGINE FRANCE
RECETTE CUISINÉE
PRODUIT LOCAL
REPAS A THEME

Légende :

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

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

Vive les vacances d'hiver ❄️

Lundi 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Jeuudi 28 février	Vendredi 01 mars
Soupe de tomates et vermicelles Tartiflette	Salade fromagère Rôti de dinde Pommes de terre sautées / Haricots verts	Filet de lieu aux petits légumes Riz nature Samos *	Pâtes carbonara à la volaille Tomme blanche	Sauçisson à l'ail Boules de bœuf à la provençale Semoule
Salade de fruits	Éclair au chocolat	Crème dessert	Fruit de saison	Flan à la vanille
Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Mercredi 06 mars	Jeuudi 07 mars	Vendredi 08 mars
Potage de légumes Chipolatas Purée aux légumes Yaourt nature sucré BIO	Taboulé Nuggets de blé Courgettes à la béchamel	Sauté de bœuf Pommes noisettes Mimotelette	Goujonnettes de poulet panées Petits pois et jeunes carottes Fromage à tartiner	Collin et sa fondue de poireaux Pâtes Biscuit Yaourt aromatisé

