

Menu du 25 avril au 03 juin 2022 cuisine centrale du littoral

lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
Galette montagnarde	Betteraves fraîcheur	Friand au fromage		
Poêlée de haricots verts	Steak haché	Paupiette de veau	Rôti de porc	Colin sauce curry
Emmental	Tortis	Petit pois	Pommes sautées	Riz pilaf
Cocktail de fruit	Barre marbré	Yaourt fraise	Vache qui rit	Gouda
			Tarte pomme	Crème dessert

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Betteraves fromagère				
Filet de colin basquaise	Rôti de bœuf froid mayonnaise	Crêpes jambon fromage		
Riz	Pommes dorées	Carottes à la crème	Férié	Férié
	Biscuit sec	Chanteneige		
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit au sirop		

lundi 02 mai	mardi 03 mai	mercredi 04 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
	Céleri rémoulade		Salade verte	Concombres persillées
Rôti de dinde	Tartiflettes	Filet de poisson	Hachis Parmentier	Pané du fromager
Carottes persillées	(plat complet)	Courgettes à la provençale	(plat complet)	Brocolis béchamel
Suisse aromatisé		Saint moret		
Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc	Liégeois vanille

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Céleri rémoulade	Pasteques			Œuf dur
Normandin de veau	Escalope de poulet	Filet de merlu	Pâtes carbonnara	Nugget's de blé
Purée de carottes	Pommes rissolées	Pommes vapeur, épinard	(Plat complet)	Choux fleur
Yaourt nature sucré		Saint moret	Suisse sucré	Crème desserts vanille
	Tarte au flan	Liégeois vanille	Fruit de saison	

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Pâté de campagne				Macédoine
Boulettes d'agneau à la ratatouille	Omelettes	Blanquette de veau	Sauté de porc	Poisson meunière
Semoule	Pâtes	Poêlée de légumes	Pommes forestines	Rissoto
	Fromage	Petit beurre	Mimolette	
Mousse chocolat	Kiwi	Ananas au sirop	Gaufre sucré	Yaourt aromatisé local

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
		Œuf dur sauce cocktail	Salade de tomates	
Chipolatas	Aiguillette de volaille	Mijoté de bœuf	Parmentier végétal	Cordon bleu
Lentilles carottes	Pâtes	Jardinière de légumes	(plat complet)	Ebly à l'italienne
Madeline	Camembert			Sablé
Crème dessert	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Eclair chocolat	Fromage blanc nature sucré

Légende :
Bio

Viandes origine France

Produit régional



Menu végétarien

