

# Menus du 07 Novembre 2022 au 16 Décembre 2022

## Cuisine du littoral

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<p><b>Potage</b> </p> <p>rôti de dinde sauce crème</p> <p>petits pois</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>rôti de bœuf sauce poivre</p> <p>poêlée de haricots verts </p> <p>fruit</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>poisson meunière </p> <p>carottes à la crème </p> <p>gaufre</p>	<p>hachis parmentier végétal </p> <p>emmental</p> <p>compote</p>	<p>féried</p>

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<p>jambon sauce aux oignons</p> <p>pâtes </p> <p>kiri</p> <p>fruit</p>	<p>carottes râpées</p> <p>steak haché sauce barbecue</p> <p>pommes sautées</p> <p>liegeois vanille</p>	<p>crêpinette</p> <p>petits pois</p> <p>brie</p> <p>fruit </p>	<p>mini pizza</p> <p>filet de poisson </p> <p>riz aux légumes </p> <p>yaourt local</p>	<p>pané du fromager </p> <p>coquillettes </p> <p>tomme noire</p> <p>tarte au sucre</p>

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
<p>potage </p> <p>saucisse de francfort</p> <p>purée</p> <p>cocktail de fruits</p>	<p>omelette au fromage </p> <p>tortis </p> <p>brebis crème</p> <p>donuts</p>	<p>œuf dur</p> <p>crêpe jambon fromage </p> <p>carottes crème </p> <p>petits suisses</p>	<p>merguez/blanc de volaille façon couscous</p> <p>semoule </p> <p>mimolette</p> <p>fruit</p>	<p>quiche lorraine</p> <p>poisson meunière</p> <p>brocolis béchamel </p> <p>crème dessert vanille</p>

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
<p>taboulé</p> <p>sauté de porc au caramel</p> <p>poêlée de carottes </p> <p>yaourt aromatisé fraise </p>	<p>donuts de poulet / ketchup</p> <p>pâtes </p> <p>saint nectaire</p> <p>fruit de saison</p>	<p>saucisson sec</p> <p>boulettes d'agneau à la ratatouille</p> <p>semoule </p> <p>biscuit roulé</p>	<p>salade fromagère</p> <p>carbonade flamande</p> <p>pommes noisettes</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>carottes râpées</p> <p>escalope végétale </p> <p>riz à la tomate </p> <p>yaourt vanille </p>

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
<p>potage </p> <p>paupiette de veau</p> <p>petits pois</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>escalope de volaille sauce crème </p> <p>purée de carottes </p> <p>mimolette</p> <p>gâteau de st Nicolas</p>	<p>tomate farcie</p> <p>pommes duchesse</p> <p>saint paulin</p> <p>compote </p>	<p>macédoine </p> <p>galette montagnarde </p> <p>chou-fleur béchamel</p> <p>yaourt nature sucré </p>	<p>pâté de campagne</p> <p>filet de poisson basquaise</p> <p>semoule </p> <p>fruit de saison</p>

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<p>knack </p> <p>purée/ haricots verts</p> <p>camembert</p> <p>fruit de saison</p>	<p>potage</p> <p>steak haché sauce poivre</p> <p>coquillettes </p> <p>crème dessert vanille</p>	<p>saucisson à l'ail</p> <p>blanquette de veau</p> <p>riz </p> <p>abricot au sirop</p>	<p>menu de NOËL</p>	<p>betteraves </p> <p>nuggets de volaille</p> <p>carottes crème</p> <p>fian nappé caramel</p>


