

Cuisine du littoral

Menus du 11 Mars 2024
au 10 Mai 2024



Cuisiniers
des Hauts-de-France



lundi 11 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
velouté de potiron	roulade de volaille	carottes rémoulade	poisson meunière
pizza bolo végétale	beignet de calamarsauce tartare	jambon label rouge	riz Bio aux légumes
salade verte	carottes pommes de terre	pâtes Bio	yaourt aromatisé
yaourt nature sucré Bio	pûchette de lait mélangé	éclair au chocolat	
mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
tarte aux légumes	roulade de volaille	carottes rémoulade	poisson meunière
normandin de veau sauce poivre	beignet de calamarsauce tartare	jambon label rouge	riz Bio aux légumes
pommes noisettes	carottes pommes de terre	pâtes Bio	yaourt aromatisé
kiwi Bio	pûchette de lait mélangé	éclair au chocolat	

lundi 18 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Potage Bio	salade verte vinaigrette	betteraves Bio vinaigrette à l'orange	aliquettes de volaille sauce crème
saucisse knack végétale	tartiflette	carbonade de boeuf flamande	poêlée de chou-fleur et pommes de terre
purée	yaourt fraise Bio	frites	édam Bio
muffin	mousse au chocolat	compote de poires	pomme local

lundi 25 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
taboulé aux légumes d'hiver	salade iceberg vinaigrette	oeuf dur sauce cocktail	tarte aux poireaux
paupiette de veau sauce poivre	hachis parmentier de boeuf	boulettes d'agneau	gratin de pâtes Bio à la raclette
petits pois carottes pommes de terre	fruit	flageolets carottes et pommes de terre	
ananas au sirop	yaourt citron Bio	tarte au chocolat et chocolat de Pâques	cocktail de fruits

lundi 01 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FERIE	escalope de poulet	omelette	salade mûlée
	purée de légumes	semoule Bio ratatouille	fish burger party
	compote pomme fraise	saint Paulin	frites / ketchup
		yaourt ananas ferme Hérnu	crème dessert chocolat

lundi 08 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
rôti de dinde sauce crème	sautés de boeuf	carottes râpées vinaigrette à l'orange	tomate vinaigrette
petits pois pommes de terre	carottes pommes de terre	riz Bio sauce tomate	meunière de poisson chou-fleur béchamel
carré liguill	gouda Bio	tarte au sucre	kiwi Bio
flan nappé caramel	roulé myrtille		

lundi 15 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
chipolatas	coleslaw	taboulé aux légumes printaniers	célééri rémoulade
lentilles carottes	parmentier de poisson	croque fromage	kébab / ketchup
sablé des fiandres	yaourt grecque maison	poêlée de haricots verts	potatoes
compote de pommes HVE		orange Bio	yaourt de la ferme Hérnu

BONNES VACANCES !

lundi 06 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
taboulé	salade de tomates	FERIE	PONT
rôti de porc sauce crème	steak haché / ketchup		
petits pois carottes	frites		
yaourt nature sucré Bio	flan nappé caramel		

Legende:



PRODUIT REGIONAL



BIO



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien

