

Menus du 05 novembre au 19 décembre 2018

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende:



* Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

PRODUIT REGIONAL



RECETTE CUISINÉE

BIO



VIANDE FRANÇAISE

ANIMATION



ANIMATION

lundi 05 novembre	potage de potiron Jambon sauce forestière Purée Yaourt aromatisé	mardi 06 novembre	Lasagne Gouda Fruit de saison	mercredi 07 novembre	Carottes râpées à la vinaigrette Mijoté de volaille poisson Petit pois à la française Flan nappé	jeudi 08 novembre	Florentine de veau Semoule et ratatouille Emmental Pâtisserie	vendredi 09 novembre	Filet de poisson et sa fondue d'épinards Pommes de terre vapeur Suisse nature sucré Compote de poire sans sucre ajouté
lundi 12 novembre	Emincé de poulet sauce tomate Haricots verts et ses pdt vapeur Camembert Fruit de saison	mardi 13 novembre	Soupe de tomates vermicelles Colin pané Riz aux dés de courgettes Yaourt nature sucré	mercredi 14 novembre	Sauté de veau Julienne de légumes Liégeois au chocolat Ananas au sirop	jeudi 15 novembre	Concombres au fromage blanc Blanquette de bœuf Pommes de terre dorées au four Gaufre au lait	vendredi 16 novembre	Crêpe au fromage Rôti de porc sauce brune Purée crécy Fruit de saison
lundi 19 novembre	Potage de poireaux Boule d'agneau aux potirons doux Semoule Yaourt aromatisé	mardi 20 novembre	Knack de volaille Frites Petit louis tartine Pop-Corn	mercredi 21 novembre	Curry de porc Poêlée de légumes Mimolette Fruit de saison	jeudi 22 novembre	Hachis parmentier Salade verte Trilogie de fruit au sirop	vendredi 23 novembre	Potage de carottes Nugget's de poisson Pommes de terre rôti Flan à la vanille
lundi 03 décembre	Céleri rémoulade Pâte à la carbonara Mousse chocolat	mardi 04 décembre	Potage de tomate Meunière de poisson Brunoise de légumes et pdt Salade de fruit frais	mercredi 05 décembre	Rôti de bœuf sauce au poivre Haricots verts provençales Barre bretonne Crème anglaise	jeudi 06 décembre	Escalope de volaille à la Parisienne Riz créole Camembert / Chocolat Dessert de la St Nicolas	vendredi 07 décembre	Salade verte au fromage Cassoulet Fruit de saison
lundi 10 décembre	Paupiette de veau charcutière Petits pois carottes Fromage à tartiner Poire au sirop	mardi 11 décembre	Crêpes au fromage Chipolatas Purée Nappé au caramel	mercredi 12 décembre	Tartiflette Suisse nature sucré Fruit de saison	jeudi 13 décembre	Pâté de campagne Bœuf à la flamande Frites Yaourt vanille BIO	vendredi 14 décembre	Salade d'haricots verts à la vinaigrette Marmite de poisson et sa julienne Pâtes Fromage blanc nature sucré
lundi 17 décembre	Betteraves rouges à la mimolette Mironnade de porc Carottes au jus et pommes de terre Fruit de saison	mardi 18 décembre	Nugget's de poisson Riz aux légumes Edam Yaourt aromatisé	mercredi 19 décembre	Timbale de chou fleur à la crème Jambon à la Dijonnaise Purée de pommes de terres Compote de fruit sans sucre ajouté	jeudi 20 décembre	Image of Santa Claus with gifts	vendredi 21 décembre	Potage de potiron Pâte à la bolognaise Biscuit pompon
lundi 26 novembre	Macédoine mayonnaise Rôti de porc aux échalottes Pâtes aux courgettes Ananas au sirop	mardi 27 novembre	Coleslaw Cordon bleu de volaille Pommes sautées Fruit de saison	mercredi 28 novembre	Sauté veau aux olives Ebly Boudoir Crème dessert	jeudi 29 novembre	Steak haché de bœuf keichup Gratin de légumes Edam BIO Île flottante	vendredi 30 novembre	Quiche Lorraine Filet de lieu et sa julienne de légumes Riz pilaf Compote de fraise sans sucre ajouté

Passez de bonnes vacances de Noël



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnementnements