

Menus du 02 septembre au 18 octobre 2019

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende :



C'est la rentrée !

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Judi 5 Septembre	Vendredi 8 Septembre
COCKTAIL DE RENTRÉE MELON JAMBON SAUCE KETCHUP PÂTES YAOURT NATURE SUCRÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE RÔTI DE DINDE KETCHUP CHOU FLEUR AU GRATIN CRÈME DESSERT VANILLE	STEAK HACHÉ DE VEAU HARICOTS VERTS EDAM PÂTISSERIE	SALÉ DE BOULÉ À LA BASQUEAISE FRITES CAMEMBERT COMPOSITE SANS SUCRE AJOUTÉ	QUICHE AUX FROMAGES MEUNIERE DE COLIN AU CITRON CAROTTES À LA CRÈME FRUIT DE SAISON

Menu végétarien

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Judi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
CURRY DE PORC POMMES TERRES MIMOLETTE CRÈME DESSERT CARAMEL	MINI PIZZA RÔTI DE Bœuf PETITS POIS CAROTTES FRUIT DE SAISON	SALADE FROMAGÈRE CRÊPE FARCE MELI MELI DE LEGUMES ANANAS AU SIROP	SALADE DE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE ET LEGUMES NUGGETS DE BLÉ SUISSE NATURE SUCRÉ	ESCALOPE DE VOLAILE AUX HERBES PURÉE YACHE QUE RU TARTE AU SUCRE

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Judi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
PALETTE LENTILLES-AUX OIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	DUO DE CRUDITÉS DONUTS DE DINDE ET KETCHUP COQUELLETTS FROMAGE BLANC AROMATISÉ	TOMATES PERSELLADE BOULÉ À LA FLAMANDE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FLAN À LA VANILLE	MELON FLORENTINE DE VEAU RIZ AUX COURGETTES PÂTISSERIE	PÂTE EN CROÛTE DIEU DE COLIN À LA CRÈME ET PORRAGES POMMES DE TERRE SAUTÉES FRUIT DE SAISON

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Judi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
MIGOTÉ DE VOLAILE PAYSAN PETITS POIS À LA FRANCAISE EMMENTAL MOUSSE AU CHOCOLAT	QUICHE AU FROMAGE SALÉ DE PORC AUX OIGNONS SEMoule ET PIPRADE FRUIT DE SAISON	PANÉ FROMAGER PÂTES SUISSE AROMATISÉ COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX CROÛTONS STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE LÉGÈRE FRITES CRÈME DESSERT CARAMEL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE MEUNIERE DE POISSON RIZ PILAF VELOUTÉ D'ŒUF

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Mercredi 2 Octobre	Judi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
CÉLÉRI RÉMOULADE ESCALOPE DE VOLAILE ARGENTÉE DAUPHINOIS DE LEGUMES PETIT SUISSE FRUITÉ	JAMBON KETCHUP TORTADES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SAUCISSON À L'AIL RÔTI DE VEAU GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC À LA VANILLE	SALADE VERTE HACHIS PARMENTIER PLAT COMPLET TARTE AUX POMMES	ŒUF MAYONNAISE NUGGETS DE POISSON POMMES GRENAILLES LIÉGEOIS CHOCOLAT

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Judi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
SAUCISSE KNACK PURÉE MIMOLETTE POMME DE SAINT PIERRE BROCK	TARTE DIEU DE Bœuf CRÈME CIBOULETTE CAROTTES ET POMMES ROSSOLÉS FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE PERSELLADE SAINT PAULIN * TARTE AU FLAN	COLESLAW RÔTI DE Bœuf SAUCE AUX POIVRONS HARICOTS VERTS AUX TOMATES MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE PÂTES CARBONARA PLAT COMPLET FRUIT DE SAISON

Happy Tartaria

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Judi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
SALÉ DE PORC AU CARAMEL RIZ FACON CANTONNAIS FROMAGE CHOCO STICK NOBETTE	STEAK HACHÉ MAYONNAISE FRITES YAOURT AUX FRUITS	ÉMINCÉ DE VOLAILE SEMoule / RAJAYABLE CHANTARLOU FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES AU FROMAGE FONDU TARTE AUX FROMAGES SALADE VERTE TARTE TUTTI FRUITI	TOMATE BRANCHEUR MARMITE DE POISSON ET SA JEUENNE DE LEGUMES COQUELLETTS CRÈME DESSERT CARAMEL