

# Menus du 04 novembre au 20 décembre 2019

## CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende:  **BIO**  **PRODUIT REGIONAL**  **VEGETARIEN**

 **RECETTE CUISINÉE**  **VIANDE D'ORIGINE FRANCE**  **REFAS A THEME**

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<b>LASAGNES DE BIELLI</b>	<b>QUICHE AU FROMAGE</b> <b>JAMBON SAUCE TOMATE</b>	<b>SALÉ DE VEAU MARENGO</b> <b>SEMOLE ET RATAOUILLE</b>	<b>POTAGE POTIRON</b> <b>GRATIN DE POMMES DE TERRE, OIE, CHOU FLIEDR</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE</b> <b>MARMIÈRE DE POISSONS AUX LÉGUMES</b>
<b>PLAT COMPLET</b>	<b>PURÉE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>PLAT COMPLET</b>	<b>RIZ PLAT</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>GAÛFRE FLAÏ</b>	<b>CRÈME DESSERT</b>
<b>COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ</b>				

Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<b>FÉRIÉ</b>	<b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</b> <b>PÂTES CARBONARA</b>	<b>MIGOLE DE VOLAILE PAYSAN</b> <b>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</b>	<b>COLISLAW</b> <b>CURRY DE PORC À L'ANANAS</b>	<b>PIZZA</b> <b>POISSON PANÉ</b>
	<b>PLAT COMPLET</b>	<b>EMMENTAL</b>	<b>GRATIN DAUPHINOIS</b>	<b>ERLY À LA PROVENÇALE</b>
	<b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

### REPAS CHÛTI

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<b>PÂTE EN CROÛTE</b> <b>ESCALOPE DE VOLAILE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES AU GOUDA</b> <b>FILET DE COIN FRANÇAISE</b>	<b>SALÉ DE BOEUF</b> <b>PÂTES</b>	<b>SOUPE DE CHENORD</b> <b>SAUCISSE DE FRANCFORT SAUCE MAROULÈS</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> <b>PANÉ DU FROMAGER</b>
<b>POMMES DE TERRE FROMAGÈRE</b>	<b>SEMOLE</b>	<b>MIMOLETTE</b>	<b>FRIITES</b>	<b>RIZ / ÉPINARDS À LA CRÈME</b>
<b>COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ</b>	<b>BARRE BRETONNE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TARTE AU SUCRE</b>	<b>FLAN NAPPÉ CARAMEL</b>

Lundi 28 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 novembre
<b>RÔTI DE PORC AUX ORIGNONS</b>	<b>POTAGE</b> <b>GRATIN DE PÂTES AU POISSON</b>	<b>BLANQUETTE DE VEAU</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>HACHIS PARMENTIER</b>	<b>CONCOMBRES À LA BULGARE</b> <b>SAUCISSE CHIPOLATAS</b>
<b>LENTILLES AUX CAROTTES</b>	<b>PLAT COMPLET</b>	<b>REZ ET LÉGUMES DU BOUILLON</b>	<b>PLAT COMPLET</b>	<b>POMMES RISSOLÉES</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b>	<b>BISCHT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE FRUIT SANS SUCRE AJOUTÉ</b>
<b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>		<b>FLAN</b>		

Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
<b>DUO DE CROÛTÉS</b> <b>PÂTES À LA CARBONARA</b>	<b>POTAGE</b> <b>FILET DE POISSON</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> <b>RÔTI DE BOEUF</b>	<b>NUGGETS DE BŒUF</b> <b>PURÉE DE BUTTERNUT</b>	<b>BETTERAVES ROUGES FROMAGÈRES</b> <b>ESCALOPE DE VOLAILE FORESTIÈRE</b>
<b>PLAT COMPLET</b>	<b>RIZ PLAT</b> <b>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</b>	<b>POISSONS DE TERRE SAUTÉS</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>POMMES NOISETTES</b>
<b>VELOUTE TRUIN</b>		<b>LÉGERS VANILLE</b>	<b>CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT</b>	<b>DESSERT DE LA SAINT NICOLAS</b>

Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<b>TARBIJETTE</b> <b>PLAT COMPLET</b>	<b>TABOULÉ</b> <b>SEKAK HACHE DE BOEUF</b>	<b>CRÊPE FARCI</b> <b>RIZ ET LÉGUMES</b>	<b>PIZZA AU FROMAGE</b> <b>BOULETTE DE VEAU</b>	<b>FISH &amp; CHIPS (POISSON TRIT CITRON)</b> <b>FRIITES</b>
<b>SUISSE AROMATISÉ</b>	<b>CAROTTES À LA CRÈME</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>
<b>FRUITS AU SHOP</b>	<b>CRÈME DESSERT</b>	<b>SUISSE TRUFFÉ</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

### MENU DE NOËL

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
<b>PAUPIÈTTE DE VEAU CHARCUTIÈRE</b> <b>JARDINIÈRE DE LÉGUMES</b>	<b>POTAGE</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> <b>FILET DE LIÈU</b>		<b>COLISLAW</b> <b>CORDON BLEU</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>PÂTES</b>	<b>POMMES DE TERRE ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>		<b>PURÉE</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b>	<b>FLAN AU CHOCOLAT</b>		<b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.