




# Menus du 01 Septembre 2022 au 21 Octobre 2022

## Cuisine du littoral

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
			cocktail de rentrée/melon	<b>betteraves</b> 
			<b>Jambon</b>	meunière de poisson
			pâtes	risotto
			edam	mimolette
			<b>yaourt nature sucré</b> 	fruit de saison

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
céleri rémoulade	œuf dur 	friand	macédoine de légumes	pâté de campagne
knack fumée	galette montagnarde	<b>veau</b> marengo	escalope de poulet façon couscous	curry de poisson aux légumes
purée de brocolis	<b>carottes</b> crème 	brunoise de légumes pdt	<b>semoule</b> 	<b>riz</b> 
<b>maasdam</b> 	camembert	saint nectaire	vache qui rit	saint paulin
<b>mousse chocolat</b>	fruit de saison	<b>crème dessert</b> 	<b>fruit de saison</b>	<b>fromage blanc sucré</b>

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
haricots verts vinaigrette 	melon	roulade	tomates vinaigrette	carottes râpées
<b>pâtes carbonara</b>	<b>steak haché</b> sauce poivre	crêpe farcie 	blanquette de <b>poulet</b>	nuggets de blé
	pommes dorées	<b>julienne de légumes</b> 	<b>riz</b> aux légumes 	chou-fleur provençale
emmental	<b>chantenelge</b>	coulommiers	gouda	bûchette 
compote	<b>yaourt aux fruits</b>	fruit de saison	tarte aux pommes	<b>fruit de saison</b> 

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
taboulé	concombre bulgare	crêpe au fromage	julienne de betteraves	<b>salade</b> fromagère 
<b>rôti de porc</b>	<b>omelette</b> au fromage 	sauté de <b>bœuf</b>	cordon bleu 	<b>rôti de bœuf</b> mayonnaise
petits pois	pâtes 	<b>chou-fleur</b> béchamel 	purée de <b>carottes</b> 	potatoes/ haricots verts
kiri 	mimolette	cantal	edam	petit suisse
<b>yaourt nature sucré</b> 	roulé chocolat	ananas au sirop	yaourt vanille local	pastèque

Légende :



BIO










PRODUIT REGIONAL












Viande d'origine FRANCE








Menu végétarien

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
melon	œuf dur mayonnaise 	céleri rémoulade	sauccisson à l'ail	macédoine
normandin de veau	pané du fromager 	tomate farcie	boulettes d'agneau à la ratatouille	filet de poisson
<b>courgettes</b> provençales 	brocolis crème	pommes duchesse	<b>semoule</b> 	riz aux carottes
gaufrette vanille	camembert 	sablés	fromage	<b>vache qui rit</b> 
<b>mousse chocolat</b>	<b>fruit de saison</b>	<b>compote</b> 	<b>yaourt local</b>	éclair au chocolat

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
<b>betteraves</b> 	<b>potage</b> 	quiche lorraine	salade verte	coleslaw
<b>rôti de dinde</b>	boulettes végétales tomate mozzarella	blanquette de <b>veau</b>	hachis parmentier de <b>bœuf</b>	nuggets de poisson
pommes sautées	tortis aux légumes	jardinière de légumes / pdt	tomme blanche 	<b>épinards</b> bechamel / pommes vapeur 
camembert	chanteneige	emmental	fruit de saison 	pompon chocolat
<b>crème dessert</b>	donut's time pépite	ananas au sirop		velouté fruit

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<b>potage</b>	salade de tomate fraîcheur	concombre vinaigrette	macédoine	œuf mayonnaise
paupiette de veau sauce tomate	meunière de poisson	sauté de <b>porc</b> à l'ananas	tartiflette	palet maraicher 
<b>semoule</b> piperade 	riz à la julienne	pommes risolées / haricots verts	emmental	purée de carottes 
<b>fromage</b>	<b>mimolette</b>	carre fraise 	emmental	saint paulin
cocktail de fruits	<b>fruit de saison</b>	<b>yaourt vanille bio</b> 	<b>yaourt bio</b> 	<b>fruit de saison</b> 

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
roulade de volaille	<b>potage</b> 	friand	menu maison et région	
<b>chipolatas</b>	haché de poulet gratiné emmental	<b>Jambon</b>	betteraves lanières au <b>fromage blanc local</b>	carottes râpées
lentilles aux oignons	penne	chou-fleur béchamel	carbonade de <b>bœuf</b> façon flamande	nuggets de blé 
fromage	petit suisse	brie	frites	<b>risotto</b> 
<b>compote</b> 	gaufre liegeoise	<b>fruit</b> 	<b>camembert du bouonnais</b>	madeleine
			tarte au sucre	<b>mousse chocolat</b>

