



Menus du 02 septembre au 15 octobre 2021 - Cuisine Centrale du littoral

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
			Cocktail de rentrée Melon	Saucisson à l'ail
			Jambon	Meunière de poisson
			Pâtes	Chou fleur à la crème
			Yaourt nature sucré	Petit suisse aromatisé
			Biscuit	Fruit de saison

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
Betteraves vinaigrette	Haricots verts	Salade de pâtes	Salade verte et dés de fromage	Céleri mayonnaise
Mijoté de volaille paysan	Jambon	Crêpe farcie	Hachis Parmentier végétal	Poisson meunière
Carottes à la crème	Frites	Poêlée de légumes	Gouda 	Ebly aux légumes
P'tit fourré	Edam	Biscuit	Compote sans sucre ajouté	Cantafrais
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Yaourt		Mousse au chocolat


Excursion américaine

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
Taboulé	Pastèque	Céleri rémoulade	Coleslaw	Crêpe au fromage
Curry de poisson aux petits légumes	Boules de veau sauce marengo	Rôti de porc	Cordon bleu	Omelette au fromage
Riz	Haricots verts aux oignons	Purée	Frites	Poêlée de légumes
Tomme noire	P'tit muffin	Madeleine	Camembert	Gouda 
Compote pomme banane s/sucre ajouté	Yaourt aux fruits	Crème dessert chocolat	Tarte au sucre	Fruit de saison

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
Potage	Concombres à la crème	Macédoine	Coleslaw	Œuf mayonnaise
Croque fromage	Boules de bœuf sauce tomate	Steak haché de veau	Aiguillette poulet crousty	Marmite de poisson
Haricots verts	Pâtes	Brocolis béchamel	Potatoes	Riz
Fromage 	Fromage blanc nature sucré	Chèvre	Petit suisse	Camembert
Ananas au sirop	Mini roulé	Fian vanille	Donut au sucre	Fruit de saison

Rencontres du goût

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Macédoine de légumes	Tomates vinaigrette	Salade de riz	Friand	Betteraves fromagères
Mijoté de porc au caramel	Steak haché	Beignet de poisson	Escalope de poulet façon couscous	Nuggets de maïs
Pommes sautées	Cordiale de légumes	Gratin de courgettes	Semoule	Épinard et pommes de terre vapeur
Petit suisse nature	Fromage	Emmental	Saint Paulin	Spéculoos 
Timbale de fruits au sirop	Tarte normande	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fromage blanc

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Céleri rémoulade	Potage	Friand	Carottes râpées et dés de fromage	Charcuterie
Chipolatas	Pâtes à la mexicaine 	Aiguillette de volaille	Carbonnade de bœuf façon flamande	Nuggets de poisson
Purée	Poêlée de légumes et pommes duchesses	Petit moulé AFH	Pommes rôties	Semoule et ratatouille
Biscuit	Mimolette	Liégeois chocolat	Emmental	Tomme blanche
Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison		Beignet	Yaourt aux fruits

Promenade en bord de mer

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Céleri mayonnaise	Melon	Taboulé	Carottes râpées et dés de fromage	pâté en croute
Sauté de porc à l'ananas	Fish & chips sauce tartare	Émincé de volaille	Boules de soja sauce barbecue	Rôti de bœuf
Riz	Fromage	Haricots verts	Pâtes	Petits pois aux oignons
Bombel	Crêpe	Petit suisse	Edam 	Fromage blanc
Compote pomme fraise s/sucre ajouté		Fruit de saison	Biscuit roulé	Cookies

Légendes:



Bio



Produit régional



Viande origine France



Menu végétarien



Bon appétit!