



# CUISINE DU LITTORAL

Du 26 Février au 08 Mars 2024

MENUS 5 ELEMENTS



<b>lundi 26 février 2024</b> <b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>  AIGUILLETES DE VOLAILLE PATES FROMAGE FRUIT	<b>mardi 27 février 2024</b> ENTREE CHAUDE COLIN SAUCE TOMATE  RIZ AUX CAROTTES TARTARE NATURE YAOURT	<b>mercredi 28 février 2024</b> CHARCUTERIE NORMANDIN DE VEAU RATATOUILLE SEMOULE  BISCUIT CREME DESSERT	<b>jeudi 29 février 2024</b> MACEDOINE MAYONNAISE SAUCISSE DE FRANCFORT POTATOES  MIMOLETTE COMPOTE	<b>vendredi 1 mars 2024</b> POTAGE CORDON BLEU POEELE DE HARICOTS VERTS  BRIE ECLAIR AU CHOCOLAT
<b>lundi 4 mars 2024</b> CELERI REMOULADE JAMBON SAUCE TOMATE PATES  SAINT PAULIN MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>mardi 5 mars 2024</b> OEUF DUR MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE POMMES NOISETTES VACHE QUI RIT  FRUIT	<b>mercredi 6 mars 2024</b> QUICHE LORRAINE PANE FROMAGER  CAROTTES PERSILLEES CARRE LIGUEIL YAOURT LOCAL FERME HERNU	<b>jeudi 7 mars 2024</b> POTAGE  TARTIFLETTE SALADE VERTE BISCUIT COCKTAIL DE FRUITS	<b>vendredi 8 mars 2024</b> PATE DE CAMPAGNE POISSON MEUNIERE  RIZ AUX LEGUMES TOMME GRISE TARTE AUX POMMES

## Les menus proposés



## Options de variations sous réserve des approvisionnements

La viande bovine servie dans votre établissement est d'origine française.



\*saut information contraire remise lors de la livraison.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »

Bio

VIANDE FRANÇAISE

