

# Menu du 25 avril au 03 juin 2022 cuisine centrale du littoral

lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
Galette montagnarde	Betteraves fraîcheur	Friand au fromage		
Poêlée de haricots verts	<b>Steak haché</b>	Paupiette de veau	<b>Rôti de porc</b>	Colin sauce curry
<b>Emmental</b>	<b>Tortis</b>	Petit pois	<b>Pommes sautées</b>	Riz pilaf
Cocktail de fruit	Barre marbré	<b>Yaourt fraise</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Gouda</b>
			<b>Tarte pomme</b>	<b>Crème dessert</b>

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<b>Betteraves fromagère</b>				
Filet de colin basquaise	<b>Rôti de bœuf froid mayonnaise</b>	Crêpes jambon fromage		
Riz	<b>Pommes dorées</b>	Carottes à la crème	Férié	Férié
	<b>Biscuit sec</b>	<b>Chanteneige</b>		
<b>Fruit de saison</b>	Liégeois chocolat	Fruit au sirop		

lundi 02 mai	mardi 03 mai	mercredi 04 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
	Céleri rémoulade		<b>Salade verte</b>	<b>Concombres persillées</b>
<b>Rôti de dinde</b>	Tartiflettes	Filet de poisson	Hachis Parmentier	Pané du fromager
<b>Carottes persillées</b>	(plat complet)	Courgettes à la provençale	(plat complet)	Brocolis béchamel
Suisse aromatisé	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Saint moret</b>	Fromage blanc	<b>Liégeois vanille</b>
<b>Fruit de saison</b>		Compote sans sucre ajouté		

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Céleri rémoulade	Pasteques			<b>Œuf dur</b>
Normandin de veau	Escalope de poulet	Filet de merlu	<b>Pâtes carbonnara</b>	<b>Nugget's de blé</b>
Purée de carottes	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Pommes vapeur, épinard</b>	( Plat complet)	<b>Choux fleur</b>
<b>Yaourt nature sucré</b>	Tarte au flan	<b>Saint moret</b>	Suisse sucré	<b>Crème desserts vanille</b>
		<b>Liégeois vanille</b>	Fruit de saison	

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Pâté de campagne				Macédoine
Boulettes d'agneau à la ratatouille	Omelettes	<b>Blanquette de veau</b>	<b>Sauté de porc</b>	Poisson meunière
<b>Semoule</b>	<b>Pâtes</b>	Poêlée de légumes	Pommes forestines	<b>Rissoto</b>
<b>Mousse chocolat</b>	Fromage	Petit beurre	<b>Mimolette</b>	<b>Yaourt aromatisé local</b>
	<b>Kiwi</b>	Ananas au sirop	Gaufre sucré	

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
		Œuf dur sauce cocktail	Salade de tomates	
<b>Chipolatas</b>	Aiguillette de volaille	<b>Mijoté de bœuf</b>	<b>Parmentier végétal</b>	<b>Cordon bleu</b>
Lentilles carottes	Pâtes	Jardinière de légumes	(plat complet)	Ebly à l'italienne
<b>Madeline</b>	<b>Camembert</b>	<b>Compote sans sucre ajouté</b>	Eclair chocolat	Sablé
<b>Crème dessert</b>	Fruit de saison			<b>Fromage blanc nature sucré</b>

## Légende :

Bio

Viandes origine France

Produit régional



Menu végétarien

délicieux

gourmand

miam!



conception CréAp