

Menus du 17 mai au 06 juillet 2021

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende :



lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Carottes râpées		Friand au fromage	Salade de riz au thon vinaigrette	
Tarte aux légumes	Rôti de porc	Mijoté de poisson	Chipolatas	Pâtes à la bolognaise
Pommes de terre rissolées	Petits pois	Riz aux champignons	Haricots verts et Carottes	
Timbale de fruit au sirop	Edam	Biscuit		St Moret
	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Crème dessert caramel

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
	Carottes au maïs		Charcuterie	Melon
Normandin de veau sauce poivre	Jambon et ketchup	Sauté de volaille au curry	Poisson meunière	Croque fromage
Purée	Tortis	Boullgour à l'indienne	Gratin de chou fleur	Pommes rissolées
Sablé vanille		Camembert		Flan nappé caramel
Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature sucré	Compote de pomme ananas sans sucre ajouté	Fruit de saison	

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
			Salade verte	Œuf mayonnaise
Lundi de	Omelette au fromage	Escalope de volaille	Donuts de volaille	Filet de poisson
Pentecôte	Poêlée de légumes	Ebly à la tomate	Purée	Riz aux légumes
	Biscuit	Chanteneige		
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fromage blanc	Fruit de saison

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
		Céleri mayonnaise	Salade verte	
Cordon bleu	Sauté de porc à l'ananas	Blanquette de volaille	Parmentier végétal	Nuggets de poisson
Pâtes	Cordiale de légumes	Pommes rôties et haricots verts		Risotto
biscuit	Chanteneige			Suisse nature sucré
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Mousse chocolat	Tarte au sucre	Fruit de saison

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Quiche Lorraine	Céleri rémoulade		Salade verte et croustons	Melon
Chipolatas	Sauté de volaille	Poisson pané	Daube de bœuf	Pané fromager
Purée de pois cassés	Courgette à la provençale	Fondue de poireaux pommes de terre sautées	Frites	Tortis à la mimolette
		Mimolette		Flan nappé caramel
Liégeois	Fruit de saison	Ananas au sirop	Tarte au sucre	

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Melon		Crêpe	Haricots verts vinaigrette	
Sauté de poulet	Boulettes de bœuf sauce poivre	Poisson pané	Œuf dur	Steak haché
Dauphinois de légumes	Pommes de terre sautées	semoule brocolis	Salade de pâtes	Purée crécy
	Mimolette		Petit suisse aromatisé	Biscuit
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Liégeois vanille		Compote pomme fraise sans sucre ajouté

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Taboulé		Salade verte	Tomates vinaigrette	
Aiguillette de volaille	Sauté de bœuf	Pizza	Boule de bœuf façon couscous	Nuggets de maïs
Carotte à la crème	Purée		Semoule	Epinard et Pomme Vapeur
	St Moret	Riz au lait maison		Gouda
Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Tarte flan	Fruit de saison

lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	mercredi 07 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
	Tomates vinaigrette			
Raviolis de bœuf	Jambon et ketchup			
	pommes pin			
Chanteneige				
Pastèque	Eclair au chocolat			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements