

Cuisine du littoral

Menus du 04 Septembre 2023
au 20 Octobre 2023



REPAS THEME
demande Tournevalier

| lundi 04 septembre | mardi 05 septembre | mercredi 06 septembre | jeudi 07 septembre | vendredi 08 septembre |
|--|---|--|--|---|
| cocktail de rentrée / melon jambon pâtes au fromage yaourt nature sucré | tomates en salade poisson meunière brocolis béchamel fruit | céleri rémoulade rôti de porc pommes de terre campagnardes crème dessert chocolat | oeuf dur mayonnaise saucisse de toulouse haricots cassoulet yaourt fraise | crêpe au fromage cordon bleu / ketchup purée chou à la crème |

| lundi 11 septembre | mardi 12 septembre | mercredi 13 septembre | jeudi 14 septembre | vendredi 15 septembre |
|---|---|--|---|---|
| roulade pâtes carbonara de volaille yaourt aux fruits | nuggets de blé courgettes bechamel leerdamer biscuit roulé | hachis parmentier biscuit petits suisses sucrés | pizza au fromage sauté de porc au caramel pommes sautées cocktail de fruits | boulettes de veau ratatouille semoule délice de chèvre compote |

| lundi 18 septembre | mardi 19 septembre | mercredi 20 septembre | jeudi 21 septembre | vendredi 22 septembre |
|--|---|---|---|--|
| taboulé boulettes d'agneau sauce aux herbes duo de haricots verts / carottes gaufre de liège | tarte aux légumes omelette au fromage pâtes aux 3 saveurs flan nappé caramel | friand fromage carbonade de bœuf pommes noisettes ananas au sirop | sauté de poulet forestière purée de légumes brebis crème compote poire | poisson pané ébly provençale carré ligueuil fruit |

| lundi 25 septembre | mardi 26 septembre | mercredi 27 septembre | jeudi 28 septembre | vendredi 29 septembre |
|--|---|---|--|--|
| potage escalope de volaille façon semoule fruit de saison | steak haché sauce poivre jardinière de légumes tomme blanche yaourt vanille bio | tomate sauce fraîcheur émincé de kebab pommes rissolées abricot au sirop | crousti fromage sauce barbecue pâtes mimolette tarte au sucre | quiche lorraine colin crème julienne riz mousse au chocolat |

| lundi 02 octobre | mardi 03 octobre | mercredi 04 octobre | jeudi 05 octobre | vendredi 06 octobre |
|--|--|--|---|--|
| betteraves au fromage blanc knack purée fruit | chou-fleur sauce cocktail pâtes bolognaise végétale yaourt local | pâté de campagne crêpe farcie poêlée de légumes fruit | beignet de poisson epinards bechamel /pt vapeur délice emmental éclair au chocolat | pizza fromage paupiette de veau sauce poivre pommes campagnardes flan vanille |

| lundi 09 octobre | mardi 10 octobre | mercredi 11 octobre | jeudi 12 octobre | vendredi 13 octobre |
|---|---|--|--|---|
| normandin de veau petits pois pointe de brie fruit | rôti de bœuf sauce échalotes pommes sautées 1 petit suisse sucré mousse au chocolat | gratin de pâtes à la grecque sait morêt yaourt grecque au citron | crêpe au fromage cordon végétal / ketchup poêlée de carottes compote ananas | rôti de porc a la provençale semoule chanteneige liégeois vanille |

| lundi 16 octobre | mardi 17 octobre | mercredi 18 octobre | jeudi 19 octobre | vendredi 20 octobre |
|---|--|--|--|--|
| palet végé italien riz façon risotto madeleine yaourt nature sucré | haricots verts persillade jambon froid / ketchup pâtes fruit | tarte tomate chèvre paupiette de dinde pommes duchesse / cordiale de petits suisses | coleslaw hachis parmentier cocktail de fruits | potage potiron carottes miel nuggets de poisson chou fleur crémeux clafoutis griotte |

Légende :



COMPTER

75g

PRODUIT REGIONAL

PESER



bio

PRÉPARER

3

SAVOIRER

VIANDE ORIGINE FRANCE



Menu végétarien

Bon appétit!

