

# Menus du 01 Septembre 2022 au 21 Octobre 2022

## Cuisine du littoral

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
			cocktail de rentrée/melon	<b>betteraves</b>
			<b>Jambon</b>	meunière de poisson
			pâtes	risotto
				fruit de saison
			<b>yaourt nature sucré</b>	

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
knack fumée	œuf dur galette montagnarde	friand	escalope de poulet façon couscous	pâté de campagne
purée de brocolis	<b>carottes</b> crème	<b>veau</b> marengo	semoule	curry de poisson aux légumes
<b>maasdam</b>		brunoise de légumes pdt	<b>riz</b>	vache qui rit
<b>mousse chocolat</b>	fruit de saison	<b>crème dessert</b>	<b>fruit de saison</b>	<b>fromage blanc sucré</b>

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
 <b>pâtes carbonara</b>	melon	roulade	tomates vinaigrette	carottes râpées
	<b>steak haché</b> sauce poivre	crêpe farcie	blanquette de <b>poulet</b>	nuggets de blé
	pommes dorées	<b>julienne de légumes</b>	<b>riz</b> aux légumes	chou-fleur provençale
emmental	<b>yaourt aux fruits</b>	fruit de saison	tarte aux pommes	 <b>fruit de saison</b>
compote				

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
taboulé	concombre bulgare	crêpe au fromage	cordons bleus	<b>salade</b> fromagère
<b>rôti de porc</b>	<b>omelette</b> au fromage	sauté de <b>bœuf</b>	purée de <b>carottes</b>	<b>rôti de bœuf</b> mayonnaise
petits pois	pâtes	<b>chou-fleur</b> béchamel	edam	potatoes/ haricots verts
 <b>yaourt nature sucré</b>	roulé chocolat	ananas au sirop	yaourt vanille local	pastèque

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
melon	œuf dur mayonnaise	céleri rémoulade	saucisson à l'ail	filet de poisson
normandin de veau	pané du fromager	tomate farcie	boulettes d'agneau à la ratatouille	riz aux carottes
<b>courgettes</b> provençales	brocolis crème	pommes duchesse	<b>semoule</b>	<b>vache qui rit</b>
<b>mousse chocolat</b>	<b>fruit de saison</b>	<b>compote</b>	<b>yaourt local</b>	éclair au chocolat

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
<b>betteraves</b>	 <b>potage</b>	quiche lorraine	salade verte	coleslaw
rôti de dinde	boulettes végétales tomate mozzarella	blanquette de <b>veau</b>	hachis parmentier de <b>bœuf</b>	nuggets de poisson
pommes sautées	tortis aux légumes	jardinière de légumes / pdt		<b>épinards</b> bechamel / pommes vapeur
<b>crème dessert</b>	donut's time pépite	ananas au sirop	<b>fruit de saison</b>	velouté fruits

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<b>potage</b>	salade de tomate fraîcheur	sauté de <b>porc</b> à l'ananas	macédoine	œuf mayonnaise
paupiette de veau sauce tomate	meunière de poisson	pommes rissolées / haricots verts	tartiflette	palet maraicher
 <b>semoule</b> piperade	riz à la julienne	carre fraise	<b>yaourt blo</b>	purée de carottes
cocktail de fruits	<b>fruit de saison</b>	<b>yaourt vanille bio</b>	<b>yaourt blo</b>	<b>fruit de saison</b>

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
roulade de volaille	<b>potage</b>	friand	menu maison et région	
<b>chpolatas</b>	haché de poulet gratiné emmental	<b>Jambon</b>	<b>betteraves</b> lanières au <b>fromage blanc local</b>	carottes râpées
lentilles aux oignons	penne	chou-fleur béchamel	carbonade de <b>bœuf</b> façon flamande	nuggets de blé
 <b>compote</b>	gaufre liegeoise	<b>fruit</b>	frites	 <b>risotto</b>
			tarte au sucre	<b>mousse chocolat</b>

