

Menus du 01 Septembre au 16 Octobre 2020

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende :



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



VÉGÉTARIEN

C'est la rentrée ! 🎉

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeucl 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	COCKTAIL DE RENTRÉE	CRÊPE FROMAGÈRE		PASTÈQUE
	BETTERAVES ROUGES			
	JAMBON	STEAK HACHÉ	AIGUILLETTE DE VOLAILLE	MEUNIÈRE DE POISSON
	PÂTES	CAROTTES A LA CRÈME	SEMOULE ET RATATOUILLE	POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS
	YAOURT AROMATISÉ	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON	FLAN À LA VANILLE

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeucl 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES		
SAUTE DE PORC AU CARAMEL	MARMITE DE POISSON ET JULIENNE DE LÉGUMES	OMELETTE KETCHUP	SAUTE DE BŒUF A LA BASQUAISE	NORMANDIN DE VEAU
RIZ FACON CANTONNAIS	SEMOULE	PÂTES	FRITES *	CHOU FLEUR BÉCHAMEL
FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	CRÈME DESSERT	BISCUIT EMBALLÉ	CAMEMBERT	FROMAGE
			BANANE	LIÉGEOIS CHOCOLAT

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeucl 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
MELON	TERRINE DE CAMPAGNE		TOMATES À LA VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE
PÂTES À LA CARBONARA	MIJOTÉ DE VOLAILLE PAYSAN	RÔTI DE VEAU	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	BOULE DE BŒUF A LA PROVENÇALE
(PLAT COMPLET)	PETITS POIS AUX OIGNONS	PURÉE / COURGETTES	POMMES DORÉES AU FOUR	SEMOULE
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON
		FRUITS AU SIROP		

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeucl 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
	BETTERAVES ROUGES	SALADE COMPOSÉE		DUO DE CRUDITÉS
CURRY DE POISSON AUX CAROTTES	RÔTI DE PORC AUX HERBES	CRÊPE FARCIE	MIJOTÉ DE POULET FAÇON COUSCOUS	NUGGETS DE BLÉ
RIZ PILAF	FRITES *	POËLÉE DE LÉGUMES	SEMOULE	PÂTES SAUCE TOMATE
FROMAGE			FROMAGE	api Vegetarien
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	SUISSE NATURE SUCRÉ	BISCUIT ROULÉ	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ

* Ou dérivés de pommes de terre

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeucl 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
SALADE VERTE		TOMATES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	
CHIPOLATAS	RÔTI DE DINDE	MEUNIÈRE DE POISSON	SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA	JAMBON
DAUPHINOIS DE LÉGUMES	RIZ AUX LEGUMES	PÂTES	HARICOTS VERTS	PURÉE
PETIT SUISSE FRUITE	FROMAGE	COMPOTE	FLAN NAPPE CARAMEL	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeucl 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
POTAGE DE LÉGUMES	TOMATES FRAICHEUR		CÉLERI RÉMOULADE	
BOULE D'AGNEAU AUX LEGUMES	SAUCISSE KNACK	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	PÂTES A LA BOLOGNAISE VEGETAL	FILET DE HOKI CRÈME DE CIBOULETTE
SEMOULE	FRITES *	GRATIN DE BROCOLIS	(PLAT COMPLET)	RIZ AUX COURGETTES
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	SUISSE NATURE SUCRÉ	SUISSE NATURE SUCRÉ	api Vegetarien	BISCUIT
		FRUIT DE SAISON	BARRE BRETONNE	YAOURT AROMATISÉ

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeucl 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
TABOULE				MACÉDOINE DE LÉGUMES
CURRY DE PORC	BEIGNET DE POISSON	PAUPIETTE DE VEAU	STEAK HACHÉ	SAUTÉ DE POULET
LENTILLES	PÂTES	SEMOULE ET PETITS LÉGUMES	POMMES NOISETTE	CAROTTES A LA CRÈME
CREME DESSERT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE SÈCHE	COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉS	

BONNES VACANCES ☺