



Menu du 06 juin au 07 juillet 2022 cuisine centrale du littoral

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	
Pentecôte	Salade verte Lasagne de légumes  (plat complet) Compote pommes	Melon Veau Marengo Brunoise de légumes Flan nappé caramel	Sauté de poulet Petits pois Fromage Tarte au sucre	Crêpe au fromage Pépites de poisson aux céréales Riz aux légumes Fruit de saison	Filet de poulet Petit pois Biscuit sec Compote sans sucre ajouté	Melon Steak haché / mayonnaise Frites Crème dessert chocolat	Œuf dur cocktail Poisson pané Carottes au jus Fruit de saison	Jambon Pâtes Madeleine Yaourt aromatisé	vive LES VACANCES
lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin					
Normandin de veau sauce tomate Semoule Biscuit Yaourt aromatisé	Nugget's de volaille Purée Mimolette bio Fruit de saison	Concombre vinaigrette Crêpinette Poêlée de légumes Gaufre	Carottes râpées Saucisses francfort Frites Yaourt nature sucré bio	Pastèque Colin et sa julienne de légumes Pâtes Barre bretonne					
lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin					
Curry de porc Pommes sautées Camembert Melon	Tomates en salade Rôti de dinde Poêlée de haricots verts Velouté fruits	Pané fromager Pâtes / ratatouille Samos Compote	Betteraves Boules de veau aux légumes Semoule Mousse chocolat bio	Œuf dur mayo Ravioli gratiné (plat complet) Fruit de saison					
lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet					
Taboulé aux légumes Paupiettes de dinde Carottes au jus Gaufrette vanille	Pastèque Jambon froid Pâtes Liégeois vanille	Mijoté de bœuf sauce brune Haricots verts Fromage Donu'ts au sucre	Salade verte au fromage Cordon bleu Pommes rissolées Fruit de saison	 Galette montagnarde Courgettes à la crème Petit beurre Flan caramel					

Légendes:

Bio

Viande origine France

Produit régional

Menu végétarien

