

Cuisine du littoral

Menus du 11 Mars 2024
au 10 Mai 2024



Cuisiniers
des Hauts-de-France



lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
velouté de potiron	tarte aux légumes	beignet de calamar sauce tartare	carottes rémoulade	roulade de volaille
pizza bolo végétale	normandin de veau sauce poivre	carottes pommes de terre	jambon label rouge	poisson meunière
salade verte	pommes noisettes	bûchette de lait mélangé	pâtes Bio	riz Bio aux légumes
yaourt nature sucré Bio	kiwi Bio	compote de pommes Bio	éclair au chocolat	yaourt aromatisé

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
rôti de dinde sauce crème	pizza au fromage	sauté de boeuf	carottes râpées vinaigrette à l'orange	tomate vinaigrette
petits pois pommes de terre	jambon label rouge	carottes pommes de terre	pané fromager	meunière de poisson
carré ligueil	torti Bio	gouda Bio	riz Bio sauce tomate	chou-fleur béchamel
flan nappé caramel	ananas au sirop	roulé myrtille	tarte au sucre	kiwi Bio

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Potage Bio	macédoine rémoulade	salade verte vinaigrette	betteraves Bio vinaigrette à l'orange	aiguillettes de volaille sauce crème
saucisse knack végétale	cordon bleu	tartiflette	carbonnade de boeuf flamande	poêlée de chou-fleur et pommes de terre
purée	pennes Bio / ketchup		frites	édam Bio
muffin	yaourt fraise Bio	mousse au chocolat	compote de poires	pomme local

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
chipolatas	oeuf dur mayonnaise	coleslaw	taboulé aux légumes printaniers	céleri rémoulade
lentilles carottes	paupiette de veau sauce provençale	parmentier de poisson	croque fromage	kébab / ketchup
sablé des Flandres	pennes Bio		poêlée de haricots verts	potatoes
compote de pommes HVE	tarte au chocolat	yaourt grecque maison	orange Bio	yaourt de la ferme Hernu

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
taboulé aux légumes d'hiver	colin sauce tomate	salade iceberg vinaigrette	oeuf dur sauce cocktail	tarte aux poireaux
paupiette de veau sauce poivre	riz aux carottes	hachis parmentier de boeuf	boulettes d'agneau	gratin de pâtes Bio à la raclette
petits pois carottes pommes de terre	camembert entier		flageolets carottes et pommes de terre	cocktail de fruits
ananas au sirop	yaourt citron Bio	fruit	tarte au chocolat et chocolat de Pâques	

BONNES VACANCES !

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FERIE	potage Bio carottes	escalope de poulet	omelette	salade mêlée
	lasagnes de boeuf	purée de légumes	semoule Bio ratatouille	fish burger party
	roulé au chocolat	édam Bio	saint Paulin	frites / ketchup
		compote pomme fraise	yaourt ananas ferme Hernu	crème dessert chocolat

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
taboulé	salade de tomates	FERIE	FERIE	PONT
rôti de porc sauce crème	steak haché / ketchup			
petits pois carottes	frites			
yaourt nature sucré Bio	flan nappé caramel			

Légende :



PRODUIT REGIONAL



BIO



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien

