

Menus du 08 mars au 14 mai 2021

CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende :



lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	Jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Potage	omelette fromage Riz pilaf vache qui rit Fruit de saison	Macédoine de légumes	Salade verte	Paupiette de veau marengo Carottes au jus Emmental Gaufre
Jambon forestier		Roti de bœuf	Tortis façon savoyarde	
Purée		Jardinière de légumes	(Plat complet) 	
Yaourt aromatisé		Crème dessert	Cocktail de fruits	

lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	Jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
Pâques	Gratin de pommes de terre à la mimolette	Taboulé	Salade de tomates	Nuggets de poisson julienne de légumes Riz, brunoise de légumes Petit suisse nature sucré Fruit de saison
	Salade verte	Chipolatas	Normandin de veau basquaise	
	Galette bretonne	Pâtes carottes	Frites	
	Yaourt aromatisé	Fruit au sirop	Crème dessert	

lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	Jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Céleri rémoulade	Tomates vinaigrette	Normandin de veau Petits pois Fromage Mousse chocolat	Carottes râpées	Pâté de foie
Aiguillettes de poulet	Mijoté de porc		Crêpe fromage	Filet de poissons aux légumes
Semoule ratatouille	Haricots verts et carottes		Frites	Pâtes tri color
Compote de fruits sans sucre ajouté	Yaourt nature sucre		Fromage blanc aromatisé	Timbale de fruits

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	Jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Concombres à la Bulgare	Escalope de volaille Chou fleur en gratin Biscuit Mousse chocolat	Saucisson à l'ail	Merguez douce Semoule légumes couscous Sablé de retz Fruit de sasion	Crêpe aux champignons
Curry de porc		Beignet de poisson		Pâtes à la bolognaise végétal
Pommes rôtis		Haricots verts pommes duchesses		(Plat complet)
Compote de fruits sans sucre ajouté		Barre bretonne		Flan nappé caramel

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	Jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Rôti de porc Courgettes provençales Mimolette Fruit de saison	Potage	Pané de poisson Gratin de brocolis Madeleine Flan nappé caramel	Macédoine de légumes	Saucisse de francfort et saucisson à l'ail façon cassoulet Vache picon Compote de fruits sans sucre ajouté
	Sauté de volailles au curry		Galettes de soja	
	Pommes rissolées		Semoule ratatouille	
	Crème dessert		Tarte au sucre	

lundi 19 avril	mardi 20 avril	mercredi 21 avril	Jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
Croque fromage Pommes noisettes Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Tomates vinaigrette	Blanquette de volaille Riz julienne de légumes Fromage Cocktail de fruits	Coleslaw	Pâté de campagne Pané de poisson à la tomate Gratin de légumes Yaourt aux fruits
	Sauté de porc sauce douce aux poivres		Bœuf paprika	
	Jardinière de légumes		Frites	
	Fromage blanc nature sucré		Liégeois	

Menu de pâques

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	Jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Potage	Pilon de poulet Pâtes Camembert Madeleine	Salade piémontaise	Œuf au nid sauce cocktail	Salade verte aux croûtons
Filet de poisson		Veau marengo	Boules d' Agneau	Hachis parmentier végétarien
Riz façon paëlla		Jardinières de légumes	Flageolets, carottes, pommes de terre	(Plat complet)
Liégeois		Compote de fruits sans sucre ajouté	Dessert de pâques	Fruit de saison

BONNES VACANCES

lundi 10 mal	mardi 11 mal	mercredi 12 mal	Jeudi 13 mal	vendredi 14 mal
Carottes râpées	Salade verte fromagère	Sauté de volaille Semoule et courgettes Fromage Fruit de saison		
Lasagne de bœuf	Saucisse chipolatas			
(Plat complet)	Chou fleur en gratin			
Timbale de fruits	Yaourt nature sucre			