

# Menus du 07 janvier au 20 février 2019

api

## CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Lundi 07 janvier	Mardi 08 janvier	Mercredi 09 janvier	Jeudi 10 janvier	Vendredi 11 janvier
Potage aux légumes	Blanquette de poisson aux légumes	Rôti de porc	Salade verte	Blanc de volaille basquaise
Normandin de veau sauce barbecue			Hachis parmentier	
Pommes noisettes	Riz nature	Purée crécy		Tortis
	Kiri °	Saint Paulin		Edam
Fromage blanc aromatisé	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Galette des rois 	Yaourt nature sucré

Lundi 14 janvier	Mardi 15 janvier	Mercredi 16 janvier	Jeudi 17 janvier	Vendredi 18 janvier
Sauté de porc aux carottes	Cordon bleu de volaille	Coleslaw	Macédoine à la vinaigrette	Betteraves rouges au gouda
		Sauté de veau à l'ancienne	Rôti de dinde sauce tomate	Meunière de colin
Semoule	Pommes de terre sautées	Pommes duchesses et poêlée de légumes	Pâtes aux courgettes	Riz blanc - Épinards
Suisse nature sucré	Camembert			
Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Liégeois à la vanille	Flan nappé au caramel	Fruit de saison

Lundi 21 janvier	Mardi 22 janvier	Mercredi 23 janvier	Jeudi 24 janvier	Vendredi 25 janvier
Carottes râpées au maïs	Rôti de porc sauce forestière	Knack de volaille	Potage de potiron	Lasagnes
Boules de veau à la milanaise			Filet de hoki à la tomate	
Purée de pommes de terre	Pâtes	Pommes rissolées	Riz blanc et ses légumes	
	Vache qui rit °	Spéculoos		Mimolette
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Pâtisserie	Cocktail de fruits

Lundi 28 janvier	Mardi 29 janvier	Mercredi 30 janvier	Jeudi 31 janvier	Vendredi 01 février
Betteraves rouges fromagères	Tomates persillées	Pilon de poulet	Steak haché de bœuf sauce au poivre	Potage
Jambon sauce brune	Colin pané sauce tartare		Steak haché de bœuf sauce au poivre	Sauté de volaille marengo
Pommes de terre dorées au thym	Riz pilaf	Jardinière de légumes	Frites	Coquillettes
		Petit Louis Tartine °	Edam	
Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Liégeois au chocolat	Compote pomme fraise sans sucre ajouté	Crêpe de la chandeleur 

Légende :



BIO



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



PRODUIT LOCAL



REPAS A THEME



RECETTE CUISINÉE

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. »

Lundi 04 février	Mardi 05 février	Mercredi 06 février	Jeudi 07 février	Vendredi 08 février
Paupiette de veau financière	Concombres à la vinaigrette	Cordon bleu de volaille	Mini quiche	Marmite de poisson et ses légumes
Petits pois carottes	Mitonnée de porc au curry		Pâtes à la bolognaise	Ebly
Tomme noire	Purée de pommes de terre	Pommes de terres sautées		Biscuit sec
Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Boursin ail et fines herbes °	Mousse au chocolat	Petit suisse aromatisé
		Poire au sirop		

Vive les vacances d'hiver ❄️

Lundi 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Jeudi 28 février	Vendredi 01 mars
Soupe de tomates et vermicelles	Salade fromagère	Filet de lieu aux petits légumes	Pâtes carbonara à la volaille	Saucisson à l'ail
Tartiflette	Rôti de dinde			Boules de bœuf à la provençale
	Pommes de terre sautées / Haricots verts	Riz nature	Tomme blanche	Semoule
		Samos °		
Salade de fruits	Éclair au chocolat	Crème dessert	Fruit de saison	Flan à la vanille

REPAS CARNAVAL 

Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Mercredi 06 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
Potage de légumes	Taboulé	Sauté de bœuf	Goujonnettes de poulet panés	Colin et sa fondue de poireaux
Chipolatas	Nugget's de blé		Petits pois et jeunes carottes	Pâtes
Purée aux légumes	Courgettes à la béchamel	Pommes noisettes	Fromage à tartiner	Biscuit
Yaourt nature sucré BIO	Fruit de saison	Mimolette	Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé
		Compote de fruits sans sucre ajouté		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements