

# Cuisine du littoral

Menus du 02 Septembre 2024  
au 18 Octobre 2024



<b>lundi 02 septembre</b> cocktail de rentrée/ melon jambon coquillettes Bio + emmental rapé biscuit yaourt sucré	<b>mardi 03 septembre</b> betteraves vinaigrette omelette semoule Bio/ ratatouille tomme noire éclair chocolat	<b>mercredi 04 septembre</b> macedoine mayonnaise boulettes de veau sauce curry riz Bio pointe de brie ananas au sirop	<b>jeudi 05 septembre</b> pâté de campagne steak hache sauce poivre pommes noisettes edam Bio prunes	<b>vendredi 06 septembre</b> taboulé aux légumes meunière de poisson chou-fleur crème et pommes de terre vache qui rit Bio compote de pommes
--	---	---	--	---

<b>lundi 09 septembre</b> pastèque paupiette de veau sauce romarin carottes et pommes de terre emmental roulé framboise	<b>mardi 10 septembre</b> tomates vinaigrette aiguillettes de volaille sauce crème coquillettes Bio +emmental chanteneige crème dessert vanille	<b>mercredi 11 septembre</b> salade verte vinaigrette wrap poulet curry crudités froid potatoes tomme blanche cocktail de fruits	<b>jeudi 12 septembre</b> tarte au fromage nuggets de maïs poêlée de haricots verts et pommes de terre mimolette yaourt aromatisé	<b>vendredi 13 septembre</b> macedoine mayonnaise merlu sauce nantua riz Bio camembert Bio pomme HVE
--	---	---	--	--

<b>lundi 16 septembre</b> taboulé aux légumes vinaigrette gratin de pdt à la raclette madeleine yaourt aromatisé	<b>mardi 17 septembre</b> céleri rémoulade fish and chips / ketchup frites tartare mousse au chocolat on se met au vert !	<b>mercredi 18 septembre</b> melon crêpe jambon fromage haricots verts aux oignons livarot yaourt grecque maison à l'orange	<b>jeudi 19 septembre</b> salade verte vinaigrette hachis parmentier de boeuf saint paulin cocktail de fruits	<b>vendredi 20 septembre</b> carottes râpées vinaigrette persillée saucisse de francfort penne Bio + emmental rapé carré ligueil éclair vanille
--	--	---	---	---

<b>lundi 23 septembre</b> pâté de campagne normandin de veau sauce champignons petits pois carottes kiri petits suisses sucrés	<b>mardi 24 septembre</b> salade iceberg vinaigrette tortellini épinards ricotta petit moulé ail et fines herbes pomme	<b>mercredi 25 septembre</b> quenelles sauce aurore boulettes d'agneau sauce aux herbes flageolets pommes vapeur crème anglaise cake marbré	<b>jeudi 26 septembre</b> oeuf dur mayonnaise sauté de porc basquaise semoule Bio emmental banane	<b>vendredi 27 septembre</b> céleri rémoulade chipolatas / sauce barbecue pommes noisettes cantal yaourt local ferme hernu
---	---	---	--	---

<b>lundi 30 septembre</b> haricots verts vinaigrette allumettes de porc façon carbonara torsades Bio + emmental rapé pointe de brie compote ananas	<b>mardi 01 octobre</b> concombre vinaigrette steak haché sauce poivre frites bûchette de lait mélangé flan nappé caramel	<b>mercredi 02 octobre</b> feuilleté fromage sauté de poulet sauce suprême riz brunoise de légumes gaufrette vanille abricot au sirop	<b>jeudi 03 octobre</b> mélange de carottes et chou râpé pizza tomate mozzarella salade verte vinaigrette vache qui rit Bio yaourt local	<b>vendredi 04 octobre</b> oeuf dur mayonnaise cordon bleu / crème mimolette julienne de légumes et pommes de terre munster AOP crème dessert vanille
--	---	--	--	---

<b>lundi 07 octobre</b> tarte au fromage colin crème citron coquillettes Bio + emmental rapé sablé de retz mousse au chocolat	<b>mardi 08 octobre</b> carottes râpées vinaigrette à sauce de francfort purée pont l'évêque pomme	<b>mercredi 09 octobre</b> mortadelle boulettes au boeuf façon couscous rouge sauce semoule Bio saint morêt Bio flan nappé vanille	<b>jeudi 10 octobre</b> céleri rémoulade rôti de porc label rouge sauce riz Bio tomme blanche raisin blanc	<b>vendredi 11 octobre</b> potage potiron nuggets de maïs / ketchup poêlée de carottes et pommes de terre edam Bio ananas au sirop
---	---	---	--	---

<b>lundi 14 octobre</b> betteraves sauce fraicheur aiguillettes de volaille sauce crème torsades Bio + emmental rapé camembert Bio petits suisses sucrés	<b>mardi 15 octobre</b> coleslaw vinaigrette jambon froid label rouge purée saint nectaire gâteau basque	<b>mercredi 16 octobre</b> concombre rémoulade raviolis de légumes mimolette yaourt aromatisé	<b>jeudi 17 octobre</b> macedoine mayonnaise sauté de boeuf façon carbonade frites emmental banane Bio	<b>vendredi 18 octobre</b> roulade de volaille pistachée filet de saumon sauce diapoise riz Bio aux petits légumes munster AOP crème dessert vanille
---	--	--	---	---

Légende:



PRODUIT REGIONAL



BIO



Viande d'origine FRANCE



Menu végétarien

