

lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
Potage de légumes	Betteraves fraîcheur	Friand au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomates
Galette montagnarde	Steak haché	Paupiette de veau	Rôti de porc	Colin sauce curry
Poêlée de haricots verts	Tortis	Petit pois	Pommes sautées	Riz pilaf
Emmental	Crème anglaise	Biscuit sec	Vache qui rit	Gouda
Cocktail de fruit	Barre marbré	Yaourt fraise	Tarte pomme	Crème dessert

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Betteraves fromagère	Tomate fraîcheur	Salade de concombre à la crème		
Filet de colin basquaise	Rôti de bœuf froid mayonnaise	Crêpes jambon fromage		
Riz	Pommes dorées	Carottes à la crème	Férié	Férié
Tomme blanche	Biscuit sec	Chanteneige		
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit au sirop		

lundi 02 mai	mardi 03 mai	mercredi 04 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
Taboulé	Céleri rémoulade	Charcuterie	Salade verte	Concombres persillées
Rôti de dinde	Tartiflettes	Filet de poisson	Hachis Parmentier	Pané du fromager
Carottes persillées	(plat complet)	Courgettes à la provençale	(plat complet)	Brocolis béchamel
Suisse aromatisé	Pâte de fruit	Saint moret	Sablé de retz	Carré président
Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc	Liégeois vanille

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Céleri rémoulade	Pasteques	Charcuterie	Macédoine vinaigrette	Œuf dur
Normandin de veau	Escalope de poulet	Filet de merlu	Pâtes carbonnara	Nugget's de blé
Purée de carottes	Pommes rissolées	Pommes vapeur, épinard	(Plat complet)	Choux fleur
Biscuit	Edam	Saint môret	Suisse sucré	Biscuit noix de coco
Yaourt nature sucré	Tarte au flan	Liégeois vanille	Fruit de saison	Crème desserts va

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Pâté de camapgne	Haricots verts vinaigrette	Friand au fromage	Carottes râpées	Macédoine
Boulettes d'agneau à la ratatouille	Omelettes	Blanquette de veau	Sauté de porc	Poisson meunière
Semoule	Pâtes	Poêlée de légumes	Pommes forestines	Rissoto
Langue de chat	Fromage	Petit beurre	Mimolette	Gouda
Mousse chocolat	Kiwi	Ananas au sirop	Gaufre sucré	Yaourt aromatisé local

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Melon	Timbale de chou fleur	Œuf dur sauce cocktail	Salade de tomates	Pâté croute
Chipolatas	Aiguillette de volaille	Mijoté de bœuf	Parmentier végétal	Cordon bleu
Lentilles carottes	Pâtes	Jardinière de légumes	(plat complet)	Ebly à l'italienne
Madeleine	Camembert	Vache picon	Buchette lait mélange	Sablé
Crème dessert	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Eclair chocolat	Fromage blanc nature sucré

## CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

### Menus du 25 avril 2022 au 03 juin 2022



Légendes:



Viande origine France



Produit régional



Menu végétarien