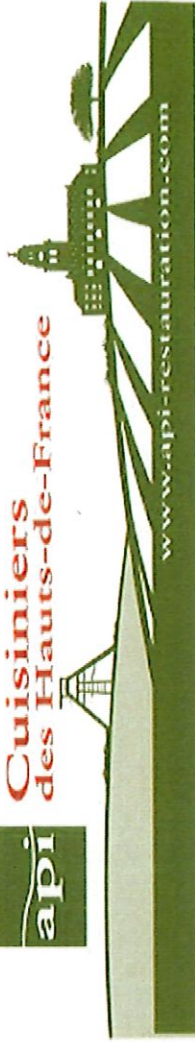


Cuisine du littoral

Menus du 03 Novembre
au 19 Décembre 2025



Cuisiniers
des Hauts-de-France



lundi 03 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
Salade verte vinaigrette Gratin de pommes de terre fromage à raclette	Butteraves Bio vinaigrette Emincé de poulet sauce aux oignons Poêlée de chou-fleur	Crêpe au fromage Rôti de porc Label Rouge sauce moutarde flageolets et carottes Bio	Potage potiron Filet de colin MSC sauce provençale Semoule Bio aux légumes
Compote de pommes	Flan nappé	Poire	Yaourt aux fruits mixés

lundi 10 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Potage de légumes verts Sauté de poulet FK façon blanquette Riz Bio	FÉRIÉ	Mélange de carottes et céleri vinaigrette Normandin de veau sauce aux herbes Pommes de terre forestières	Haricots verts Bio vinaigrette Pennes Bio sauce crème + Emmental
Pomme locale	Cocktail de fruits	Yaourt nature sucré	Clémentine

lundi 17 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Boulettes au boeuf sauce tomate Flageolets carottes Bio Gouda Bio Légume au chocolat	Chou-fleur vinaigrette Jambon Label Rouge Coquillettes Bio + emmental Bio	Salade verte vinaigrette Omelette du chef fromage pommes noisettes	Macedoine de légumes rémoulade Rist de colin M 80 d'alsace sauce paprika Semoule Bio aux légumes
	Raisin	Ananas	Yaourt local sucré en veau

lundi 24 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Potage carottes Gratin de tortis Bio au cheddar	roulade de porc Marmite de poisson Riz bio aux légumes	Hachis parmentier au boeuf Carré de l'est Kiwi bio	Salade krautzaïst (Chou blanc, cumin) vinaigrette sauce de Toulouse sauce Currywurst
Orange Bio	Compote pomme passion	Crème dessert vanille	Frites au four Tarte au chocolat

lundi 01 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
Emincé de saumon poêlé sauce aux oignons Purée de pommes de terre et potiron Mimolette Bio	Nems de légumes Rôti de porc label rouge Mascaronis Bio Emmental râpé Bio	carottes râpées vinaigrette Poisson pané Epinards béchamel pommes de terre vapeur	Tarte du chef au fromage Curry de légumes semoule bio
Pomme locale	Poire	Ananas frais	Donuts chocolat + chocolat de St Nicolas

lundi 08 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Velouté de légumes Bio Allumettes de volaille façon carbonara Tortil Bio + emmental râpé	Crêpe au fromage Sauté de Toulouse Jardinière de légumes	Potage Carotte Filet de limande sauce paprika Riz Bio aux légumes	Panierier de butternut à l'agréable végétal de pois Bio Cantal AOP Compote de pommes Bio
Cocktail de fruit	Kiwi	Légume au chocolat	

lundi 15 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Taboulé d'hiver (semoule Bio) vinaigrette Paupiette de veau FR sauce polvre Haricots verts Bio	Pizza au fromage Raviolis aux légumes Semoule bio	Mousse de foie canard, tomate cerise sauté de omelette sauce au miel et pain d'épices Pommes de terre forestières	Beligets de cabanars Epinards à la béchamel / pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP Orange Bio
Pomme locale	Flan nappé vanille	Yaourt mixé aux fruits	

BONNES VACANCES

