

Cuisine du littoral

Menus du 05 Janvier
au 06 Mars 2026



lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Potage Potiron	Carottes râpées vinaigrette	Poisson meunière MSC	Oeuf dur mayonnaise	Pizza au fromage
Paupiette de veau sauce moutarde	Saucisse de francfort CE2	Pommes de terre / Poireaux à la béchamel	Riz bio, butternut et emmental bio, façon risotto	Emincé de poulet façon blanquette
Petits pois au jus	Lentilles Bio au jus	Vache qui rit Bio		Haricots verts Bio
Pomme locale	Poire	Brownies	Galette des Rois	Crème dessert vanille

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Céleri râpé façon cocktail	Taboulé d'hiver (semoule Bio) vinaigrette	Sauté de dinde sauce paprika	Bolognaise de bœuf	Cake mimolette maison
Gratin de pommes de terre au fromage raclette	Rôti de porc Label rouge sauce poivre	Blé à la ratatouille	Fusilli Bio + emmental Bio	Poisson pané MSC
	Chou-fleur CE2	Saint morêt Bio	Chanteneige	Carottes crème
Yaourt sucré en seau local	Mousse au chocolat	Clémentine	Compote de pommes	Kiwi Bio

Repas à thème : SUISSE

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Potage légumes	Carottes râpées vinaigrette	Boulettes de bœuf sauce aux oignons	Crêpe au fromage	Assiette de charcuterie (Jambon Label Rouge + 1 tr Rosette)
Emincé de poulet sauce aux herbes	Panê fromager	Flageolets aux carottes	filet de colin MSC sauce Nantua	Pommes de terre vapeur
Semoule Bio	Haricots verts Bio	1 petit suisse sucré	Riz Bio aux légumes	Fromage à raclette
Pomme locale	Flan nappé caramel	orange Bio	Banane Bio	Cake au chocolat du chef

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Céleri remoulade	Pizza au fromage	Hachis parmentier	Roulade de porc	Potage Légumes
Sauté de porc sauce à la diable	Paupiette de dinde sauce Forêtère	Tomme blanche	Beignets de Calamars / mayonnaise	Pastachiches HVE sauce arrabiata + allumettes végétales emmental râpé Bio
Semoule Bio	Petits pois	Liégeois vanille	Carottes Bio	Compote de pommes Bio
Crème dessert au chocolat	Kiwi Bio		Poire	

Repas à thème : CRÊPE

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Boulettes de bœuf sauce paprika	Saucisse de porc / ketchup	Taboulé d'hiver (semoule Bio) vinaigrette	Potage potiron	Betteraves Bio vinaigrette
Blé pilaf	Pain hot dog	Sauté de poulet sauce crème	Marmite de poisson	Omelette du chef au fromage
Yaourt sucré en seau	Emmental	Brocolis persillés	Tortis Bio + emmental	Pommes de terre noisettes
Orange Bio	Crêpe sucrée	Banane Bio	Clémentine	Mousse au chocolat au lait

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Salade mêlée vinaigrette au miel	Jambon blanc Label Rouge	Salade de lentilles vinaigrette échalotes	Pépinières vinaigrette au ketchup	pâté de campagne Label Rouge
Gratin de pommes de terre camembert et thym	Coquillettes Bio + emmental râpé Bio	Paupiette de veau sauce basquaise	Cordon bleu de dinde	Filet de colin MSC sauce curry
	Kiwi	Haricots verts Bio	Gratin de chou-fleur	Carottes
Pomme Locale	Crème dessert vanille	Compote poire Bio	Kiwi Bio	Eclair au chocolat

BONNES VACANCES !!

lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Betteraves Bio vinaigrette	Rôti de porc Label Rouge	Cake du chef mimolette	Lasagnes ricotta épinards	Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de bœuf façon couscous	Carottes persillées	Emincé de poulet sauce colombo	Yaourt sucré en seau local	Beignets de calamars à la romaine
Semoule Bio	Gouda Bio	Riz Bio / Ratatouille	Compote de pommes Bio	Gratin de chou-fleur
Orange Bio	Yaourt aromatisé Local en seau	Kiwi Bio		Gâteau yaourt chocolaté

Légende :



BIO

COMPTER

PESER

PRÉPARER

3 SAVOIR

Bon appétit !