

# Menus du 08 mars au 14 mai 2021

## CUISINE CENTRALE DU LITTORAL

Légende :



lundi 08 mars	mardi 09 mars	Jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
<b>Potage</b>		Salade verte	
<b>Jambon forestier</b>	Meunière de poisson	Tortis façon savoyarde	Paupiette de veau marengo
Purée	Riz pilaf	(Plat complet)	Carottes au jus
Yaourt aromatisé	Assortiment de fromage		Emmental, mimolette
Yaourt nature sucré	<b>Fruit de saison</b>	Cocktail de fruits, Compote de fruits	Gaufre

lundi 15 mars	mardi 16 mars	Jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Céleri rémoulade, betteraves vinaigrette	<b>Potage</b>	<b>Carotte râpée, salade verte</b>	Pâte de campagne, saucisson à l'ail
Aiguillettes de poulet	Crêpe au fromage	<b>Bœuf façon carbonnade</b>	Filet de poissons aux légumes
Semoule / ratatouille	Haricots verts et carottes	Frites	Pâtes tri color
Assortiment de compote		Fromage blanc aromatisé, petit	Timbale de fruits
	Barre Bretonne, barre marbré		

lundi 22 mars	mardi 23 mars	Jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
	<b>Potage</b>	Macédoine de légumes, concombre	
<b>Rôti de porc</b>	<b>Sauté de volailles au curry</b>	Galettes de soja	Saucisse de francfort et saucisson à l'ail façon cassoulet
Courgettes provençales	Pommes rissolées	Semoule ratatouille	Vache picon, tartare ail et fines herbes
Mimolette, Vache qui rit			Compote de fruits sans sucre ajouté
Fruit de saison assorties	<b>Crème dessert chocolat et praliné</b>	<b>Tarte au sucre</b>	

### Menu de pâques

lundi 29 mars	mardi 30 mars	Jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
<b>Potage</b>		<b>Œuf au nid sauce cocktail</b>	Salade verte aux croûtons
Filet de poisson	Cordon bleu	<b>Boules d' Agneau</b>	Hachis parmentier végétarien
Riz façon paëlla	Pâtes	<b>Flageolets, carottes, pommes de terre</b>	(Plat complet)
<b>Liégeois chocolat et vanille</b>	Camembert, buchette lait mélangé		Assortiment de fruits
	Gaufrette vanille	<b>Dessert de pâques</b>	

lundi 05 avril	mardi 06 avril	Jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
Pâques	Gratin de pommes de terre à la mimolette	Salade de tomates, Taboulé	Nuggets de poisson
	Salade verte	Normandin de veau basquaise	Riz, Brois de légumes
	Galette Bretonne	Frites	Petit suisse nature sucré
	Yaourt aromatisé, velouté fruit	<b>Assortiment de crème dessert</b>	Assortime de fruit de saison

lundi 12 avril	mardi 13 avril	Jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Concombres Bulgare, haricots verts	Escalope de volaille à la normande	Merguez douce	Crêpe aux champignons
<b>Curry de porc</b>	Chou fleur en gratin	Semoule	Pâtes à la bolognaise vegetal
Pommes rôties	Assortiment de biscuit	Légumes couscous	(Plat complet)
<b>Compote de fruits sans sucre ajouté</b>	<b>Mousse chocolat, flan vanille</b>	Sablé de retz	
		Fruit assortie	<b>Flan nappé caramel, Flan chocolat</b>

### BONNE VACANCES

lundi 19 avril	mardi 20 avril	Jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
	Tomates vinaigrette, macédoine de	Coleslaw	Pâté de foie, roulade
Croque fromage	<b>Steak haché sauce douce aux poivres</b>	<b>Bœuf paprika</b>	Pané de poisson à la tomate
Pommes noisettes	Jardinière de légumes	Frites	Gratin de légumes
Petit suisse aromatisé			
Fruits	Fromage blanc nature sucré, Yaourt sucré	<b>Liégeois chocolat, liégeois vanille</b>	Yaourt aux fruits

### BONNES VACANCES

lundi 10 mai	mardi 11 mai	Jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
<b>Carottes râpées, céleri rémoulade</b>	Oeuf mayonnaise		
<b>Lasagne de bœuf</b>	<b>Saucisse chipolatas</b>		
(Plat complet)	Chou fleur en gratin		
Timbale de fruits	<b>Liégeois assorties</b>		