

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	Salade mêlée vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Pizza au fromage
Paupiette de veau sauce moutarde	Saucisse de francfort CE2	Poisson meunière MSC	Riz bio, butternut et emmental bio, façon risotto	Emincé de poulet façon blanquette
Petits pois au jus	Lentilles Bio au jus	Pommes de terre / Poireaux à la béchamel		Haricots verts Bio
Camembert Bio	Tomme blanche	Vache qui rit Bio	Emmental Bio	Pont l'évêque AOP
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	Potage légumes verts	Chou blanc vinaigrette	Cake mimosette maison
Gratin de pommes de terre au fromage raclette	Rôti de porc Label rouge sauce poivre	Sauté de dinde sauce paprika	Bolognaise de bœuf Fusilli Bio + emmental Bio	Poisson pané MSC
Sablés	Chou-fleur CE2	Blé à la ratatouille	Chanteneige	Carottes crème
Clémentine	Saint-Nectaire	Saint morêt Bio	Compote de pommes	Pointe de brie
	Mousse au chocolat	Yaourt sucré en seau local		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	Salade de coquillettes Bio vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade mêlée vinaigrette balsamique
Emincé de poulet sauce aux herbes	Pané fromager	Boulettes de bœuf sauce aux oignons	filet de colin MSC sauce Nantua	Assiette de charcuterie (Jambon Label Rouge + 1 tr Rosette)
Semoule Bio	Haricots verts Bio	Flageolets aux carottes	Riz Bio aux légumes	Pommes de terre vapeur
Tomme Noire	Compote poire	1 petit suisse sucré	Camembert Bio	Fromage à raclette
Pomme locale	Flan nappé caramel	orange Bio	Banane Bio	Compote poire

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Céleri remoulade	Pizza au fromage	Salade verte vinaigrette	Roulade de porc	Potage Légumes
Sauté de porc sauce à la diable	Paupiette de dinde sauce Forétière	Hachis parmentier	Beignets de Calamars / mayonnaise	Pastachiches HVE sauce arrabiata + allumettes végétales emmental râpé Bio
Semoule Bio / légumes couscous	Petits pois		Carottes Bio	Saint Paulin
Cantal AOP	1 petit suisse fruité	Tomme blanche	Gouda Bio	Compote de pommes Bio
Crème dessert au chocolat	Kiwi Bio	Liégeois vanille	Poire	

Repas à thème : CRÊPE

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Taboulé d'hiver (semoule Bio) vinaigrette	Potage potiron	Betteraves Bio vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce paprika	Saucisse de porc / ketchup	Sauté de poulet sauce crème	Marmite de poisson	Omelette du chef au fromage
Blé pilaf	Pain hot dog	Brocolis persillés	Tortis Bio + emmental	Pommes de terre noisettes / Ratatouille
Yaourt sucré en seau	Emmental	Tomme noire	Vache qui rit Bio	Bûchette de lait mélangé
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	Potage légumes	Salade de lentilles vinaigrette échalotes	Pépinières vinaigrette au ketchup	pâté de campagne Label Rouge
Gratin de pommes de terre camembert et thym	Jambon blanc Label Rouge	Paupiette de veau sauce basquaise	Cordon bleu de dinde	Filet de colin MSC sauce curry
Yaourt sucré	Coquillettes Bio + emmental râpé Bio	Haricots verts Bio	Gratin de chou-fleur	Carottes
Pomme Locale	Kiwi	Compote poire Bio	Edam Bio	Camembert Bio
	Crème dessert vanille		Kiwi Bio	Poire

BONNES VACANCES !!

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

Légende :



BIO

COMPTER

PESER

PRÉPARER

3 SAVOIR

Bon appétit !