



CUISINE DU LITTORAL

Du 22 Avril au 03 Mai 2024

MENUS 4 ELEMENTS



lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
BETTERAVES VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE PATES AU FROMAGE COMPOTE DE POMMES	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE VOLAILLE BASQUAISE SEMOULE ECLAIR	CREPE AU FROMAGE HACHIS PARMENTIER DE CAROTTES VEGETAL FLAN NAPPE CARAMEL	OEUF DUR MAYONNAISE SAUCISSE DE FRANCFORT POELEE DE HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE BANANE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE POISSON PANE RIZ BIO À LA SAUCE TOMATE YAOURT LOCAL HERNU
lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
CÉLERI REMOULADE CHIPOLATAS PUREE CREME DESSERT VANILLE	POTAGE DE LÉGUMES PANÉ DU FROMAGER POELEE DE CAROTTES POMMES DE TERRE POMME	FERIE	MINI QUICHE LORRAINE COLIN CREME CITRON RIZ AUX LÉGUMES NATURE SUCRÉ	MACEDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE PÂTES TIMBALE DE FRUITS AU SIROP

Les menus proposés



Options de variations sous réserve des approvisionnements

La viande bovine servie dans votre établissement est d'origine française.



*saut information contraire remise lors de la livraison.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »

Bio

VIANDE FRANÇAISE

