

Cuisine du littoral

Menus du 12 Mai
au 04 Juillet 2025



Cuisiniers
des Hauts-de-France



lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
betteraves vinaigrette au fromage blanc lasagnes de légumes	carottes râpées vinaigrette paupiette de veau sauce au poivre pommes de terre sautées	saucisson à l'ail lamelles de kébab riz Bio / ratatouille	céleri rémoulade Rôti de porc label Rouge sauce aux herbes petits pois carottes	salade de tomates vinaigrette poisson meunière MSC brocolis béchamel pommes de terre mimolette banane Bio
camembert Bio mousse au chocolat	saint Môret Bio pommes local	Leerdamer compote abricot	gouda Yaourt vanille Bio	

MENU: c'est TOI le chef !

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
pâté de campagne Label Rouge saucisse de toulouse purée de carottes carré liguell yaourt aromatisé	pastèque bolognaise végétale Pennes Bio+ emmental Edam Bio tarte au chocolat	concombres vinaigrette boulettes de bœuf sauce brune poêlée de haricots verts Bio Saint Nectaire AOP abricot au sirop	tomates vinaigrette au fromage blanc colin MSC sauce hollandaise riz Bio aux courgettes carré de l'est Bio fraises	salade verte vinaigrette viennois de poulet / pain burger frites / ketchup fromage fondu melon

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
taboulé estival (semoule Bio) vinaigrette chipolatas poêlée de carottes gouda Bio crème dessert chocolat	chou-fleur vinaigrette façon poisson pané MSC pommes de terre béchamel pointe de brie compote de pommes HVE	macédoine rémoulade tarte au fromage salade verte vinaigrette Mimolette Bio banane	FÉRIÉ	PONT

Rouge de plaisir

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
betteraves lanieres vinaigrette carbonara de voaille coquillettes Bio + emmental Saint Nectaire AOP compote de fraises	tomates locales vinaigrette saucisse de francfort pommes noisettes / ketchup pont l'évêque AOP yaourt sucré Bio	cake à l'emmental maison nuggets de poisson ratatouille chanteneige Bio melon	concombres sauce bulgare jambalaya aux légumes riz Bio emmental pomme VER (verger éco responsable)	gaspacho boulettes de bœuf sauce barbecue semoule Bio tomate paprika fromage blanc coulis de fruits clafoutis cerise

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Pentecôte	macédoine de légumes rémoulade jambon blanc Label Rouge sauce brune pommes de terre sautées / tomme blanche yaourt flan au chocolat	taboulé à la menthe (semoule Bio) vinaigrette sauté de dinde crème champignons petits pois bûchette de chèvre poire au sirop	carottes râpées vinaigrette gratin de pennes Bio, piperade Saint Morêt Bio banane Bio	oeuf dur sauce cocktail poisson meunière MSC épinards béchamel pommes de terre camembert Bio yaourt vanille Bio

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
betteraves Bio vinaigrette allumettes de porc façon carbonara fusilli Bio + emmental Pont l'évêque Roulé chocolat	melon pané fromager purée de carottes et pommes de terre tartare nature compote de pommes Bio	carottes râpées vinaigrette raviolis de bœuf + emmental mimolette Bio yaourt façon grec maison	concombres vinaigrette sauté de porc sauce basquaise semoule Bio carré liguell abricots	radis sauce bulgare colin MSC crème curry julienne de légumes pommes de terre Saint Paulin crème dessert vanille

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
melon gratin de pennes Bio sauce camembert et thym petit beurre ananas au sirop	pâté de campagne label Rouge nuggets de poulet chou-fleur à la provençale tomme noire yaourt vanille Bio	crêpe au fromage crêpinette gratin de courgettes pointe de brie pêche	pastèque jambon blanc Label Rouge salade de pommes de terre rémoulade 1 petit suisse fruité Bio gâteau yaourt du chef	tomates vinaigrette saumon MSC sauce provençale riz Bio gouda Bio nectarine

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
taboulé estival (semoule Bio) vinaigrette paupiette de veau sauce au poivre petits pois carottes mimolette flan nappé caramel	rosette Label Rouge rôti de dinde froid / mayonnaise salade de coquillettes Bio, tomates maïs, vache qui rit banane Bio	concombres vinaigrette chili sin carne riz Bio 1 petit suisse compote de pommes	oeuf dur mayonnaise croque monsieur haricots verts Bio cantal AOP pêche	salade verte vinaigrette cheese burger frites coulommiers yaourt aromatisé

BONNES VACANCES !!

Légende :



PRODUIT
REGIONAL



BIO



Viande d'origine
FRANCE



Menu végétarien

