

# PLAN ALIMENTAIRE SCOLAIRE 5 SEMAINES


**Ansamble**

 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

|           | LUNDI                    | MARDI                    | MERCREDI                 | JEUDI                    | VENDREDI                     |
|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------|
| SEMAINE 1 | CRUDITE                  | ENTREE PATISSIERE        | ENTREE PROTIDIQUE        | FECULENT                 | CRUDITE                      |
|           | VOLAILLE                 | BŒUF                     | POISSON                  | PORC                     | POISSON                      |
|           | FECULENT (pâtes)         | LEGUMES VERTS            | LEGUMES VERTS            | LEGUMES VERTS            | FECULENT (semoule)           |
|           | FRO > 150 mg             | YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS | YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS | FRO > 150 mg             | FRO < 100 mg                 |
|           | DESSERT LACTE            | FRUIT CRU                | FRUIT CRU                | FRUIT CRU                | FRUIT CUIT (Purée de fruits) |
| SEMAINE 2 | FECULENT                 | CRUDITE                  | FECULENT                 | CRUDITE                  | CRUDITE                      |
|           | VOLAILLE                 | PORC                     | AGNEAU                   | BŒUF                     | POISSON                      |
|           | LEGUMES VERTS            | FECULENT (riz)           | LEGUMES VERTS / FECULENT | LEGUMES VERTS            | FECULENT (pâtes)             |
|           | YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS | FRO < 100 mg             | YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS | 100 < FRO < 150 mg       | FRO > 150 mg                 |
|           | FRUIT CRU                | DESSERT LACTE            | FRUIT CRU                | PATISSERIE               | FRUIT CRU                    |
| SEMAINE 3 | CRUDITE                  | ENTREE PATISSIERE        | CRUDITE                  | FECULENT                 | CRUDITE                      |
|           | PORC                     | BŒUF                     | VOLAILLE                 | POISSON                  | BŒUF                         |
|           | FECULENT (légumes secs)  | LEGUMES VERTS            | LEGUMES VERTS            | LEGUMES VERTS            | FECULENT (pâtes ou pdt)      |
|           | 100 < FRO < 150 mg       | 100 < FRO < 150 mg       | FRO < 100 mg             | YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS | FRO > 150 mg                 |
|           | DESSERT LACTE            | FRUIT CRU                | DESSERT LACTE FECULENT   | FRUIT CRU                | FRUIT CUIT (Purée de fruits) |
| SEMAINE 4 | CRUDITE                  | CRUDITE                  | FECULENT                 | FECULENT                 | CRUDITE                      |
|           | POISSON                  | VOLAILLE                 | PREPA. PATISSIERE        | PORC                     | BŒUF                         |
|           | FECULENT (riz)           | LEGUMES VERTS            | LEGUMES VERTS            | LEGUMES VERTS            | FECULENT (Frites)            |
|           | FRO > 150 mg             | 100 < FRO < 150 mg       | FRO < 100 mg             | YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS | FRO > 150 mg                 |
|           | FRUIT CRU                | PATISSERIE               | FRUIT CRU                | FRUIT CRU                | FRUIT CUIT (fruits au sirop) |
| SEMAINE 5 | CRUDITE                  | CRUDITE                  | CRUDITE                  | CHARCUTERIE              | CRUDITE                      |
|           | ŒUF                      | BOEUF                    | VOLAILLE                 | POISSON                  | PORC                         |
|           | LEGUMES VERTS            | FECULENT (Semoule)       | LEGUMES VERTS            | PUREE DE LEGUMES         | FECULENT (légumes secs)      |
|           | YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS | FRO > 150 mg             | FRO < 100 mg             | FRO > 150 mg             | 100 < FRO < 150 mg           |
|           | BISCUIT                  | FRUIT CRU                | PATISSERIE               | FRUIT CRU                | DESSERT LACTE                |

*Dans ce plan alimentaire, les plats peuvent être permutés entre eux ou remplacés par leur équivalent sans toutefois perturber les fréquences recommandées du GEMRCN.*

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

|                       | LUNDI               | MARDI                  | MERCREDI                  | JEUDI                     | VENDREDI                   |
|-----------------------|---------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|
| ENTRÉE                | Taboulé             | Betteraves vinaigrette | Salade américaine         | Concombre ciboulette      | Melon                      |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Jambon braisé       | Papillons bolognaise   | Boulettes d'agneau au jus | Cuisse de Poulet rôti     | Filet de lieu sauce citron |
|                       | Purée de carottes   | ***                    | Ratatouille               | Haricots beurre persillés | Riz pilaf                  |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré | Fraidou                | Fromage frais sucré       | Brie                      | Saint paulin               |
| DESSERT               | Nectarine           | Crème chocolat         | Abricots                  | Tarte aux pommes          | Compote ananas             |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade américaine: p. de terre, maïs, œuf dur, céleri, tomate / Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

|                       | LUNDI                | MARDI              | MERCREDI                       | JEUDI               | VENDREDI                                        |
|-----------------------|----------------------|--------------------|--------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Tomate vinaigrette   | Salade pastourelle | Melon                          | Salade Antillaise   | Haricots verts vinaigrette                      |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Chipolatas           | Colin pané         | Escalope de dinde sauce tomate | Rôti de bœuf froid  | Tajine aux boulettes de poulet et abricots secs |
|                       | Petits pois cuisinés | Epinards béchamel  | Julienne de légumes            | Pomme rosties       | Semoule                                         |
| PRODUIT LAITIER       | Coulommiers          | Cotentin           | ***                            | Fromage blanc sucré | Emmental                                        |
| DESSERT               | Entremets chocolat   | Banane             | Riz au lait                    | Prunes              | Yaourt aromatisé                                |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°3



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge



|                       | LUNDI                  | MARDI                   | MERCREDI         | JEUDI               | VENREDI                          |
|-----------------------|------------------------|-------------------------|------------------|---------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE                | Betteraves vinaigrette | Melon                   | Salade arlequin  | Semoule fantaisie   | Concombre vinaigrette            |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Paëlla de poisson      | Cordon bleu de volaille | Tarte au fromage | Rôti de porc au jus | Steack haché                     |
|                       | ***                    | Pêlé mêlé provençal     | Salade verte     | Haricots verts      | Pâtes                            |
| PRODUIT LAITIER       | Mimolette              | Yaourt nature sucré     | Pavé 1/2 sel     | Camembert           | Fromage frais au sel de Guérande |
| DESSERT               | Nectarine              | Roulé framboise         | Banane           | Pomme               | Crème caramel                    |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 23 au 27 Sep

|                       | LUNDI                      | MARDI                | MERCREDI             | JEUDI                               | VENREDI                    |
|-----------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| ENTRÉE                | Carottes râpées persillées | Macédoine mayonnaise | Tomate basilic       | Escalope de volaille sauce Normande | Pâté de campagne           |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Omelette                   | Estouffade de bœuf   | Jambon braisé        | Escalope de volaille sauce Normande | Filet de colin sauce curry |
|                       | Ratatouille                | Boullgour            | Petits pois cuisinés | Carottes braisées                   | Riz aux petits légumes     |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage frais sucré        | Rondelé              | ***                  | Camembert                           | Fondu président            |
| DESSERT               | Barre Bretonne             | Compote ananas       | Semoule au lait      | Tarte Normande                      | Poire                      |

B bio  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local  
Préciser la provenance

P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison B bio

A Alternatif



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge



|                       | LUNDI                | MARDI                                   | MERCREDI                          | JEUDI                | VENDREDI                         |
|-----------------------|----------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE                | Feuilleté au fromage | Céleri rémoulade                        | Saucisson à l'ail                 | Salade du chef       | Tomate vinaigrette               |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Couscous poulet      | Hachis parmentier                       | Filet de poisson sauce américaine | Saucisse de Toulouse | Poisson meunière citron          |
|                       | ***                  | ***                                     | Coquillettes                      | Haricots beurre      | P. de terre et épinards béchamel |
| PRODUIT LAITIER       | Madeleine            | Petit fromage frais ail et fines herbes | Yaourt aromatisé                  | Gouda                | Fraidou                          |
| DESSERT               | Yaourt nature sucré  | Flan nappé caramel                      | Pomme                             | Banane               | Compote pomme cassis             |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomate, jambon, œuf dur /Salade italienne: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

**SEMAINE DU GOUT ET DES COULEURS**

|                       | LUNDI                                        | MARDI                                          | MERCREDI                               | JEUDI                                 | VENDREDI                           |
|-----------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| ENTRÉE                | <b>Betteraves vinaigrette à la framboise</b> | <b>Taboulé à la menthe</b>                     | <b>Velouté de lentilles corail</b>     | <b>Chou fleur au maïs vinaigrette</b> | <b>Salade de tortis tricolores</b> |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | <b>Steak haché sauce ketchup</b>             | <b>Colin sauce crème de petits pois</b>        | <b>Parmentier de canard au potiron</b> | <b>Curry de poisson</b>               | <b>Sauté de porc à l'estragon</b>  |
|                       | <b>Pomme rosties</b>                         | <b>Haricots verts</b>                          | ***                                    | <b>Riz jaune aux petits légumes</b>   | <b>Pêlé mêlé provençal</b>         |
| PRODUIT LAITIER       | <b>Brie</b>                                  | <b>Petit fromage frais ail et fines herbes</b> | <b>Mimolette</b>                       | <b>Fromage frais sucré</b>            | <b>Cotentin</b>                    |
| DESSERT               | <b>Fromage blanc Coulis fruits rouge</b>     | <b>Kiwi</b>                                    | <b>Orange</b>                          | <b>Tarte au citron</b>                | <b>Mousse chocolat</b>             |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande de couleur rouge

C'est Halloween!



|                       | LUNDI               | MARDI                     | MERCREDI                            | JEUDI                                    | VENDREDI               |
|-----------------------|---------------------|---------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|------------------------|
| ENTRÉE                | Pâté de foie        | Salade verte mimosa       | Salade italienne                    | <b>Betteraves à l'orange</b>             | Chou rouge vinaigrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de porc       | Escalope de poulet au jus | Paupiette de veau sauce champignons | <b>Chipolatas</b>                        | Blanquette de poisson  |
|                       | Riz pilaf           | Carottes                  | Haricots beurre                     | <b>Purée de potiron</b>                  | Boulgour               |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré | Pavé 1/2 sel              | Fromage blanc nature sucré          | <b>Mimolette</b>                         | Edam                   |
| DESSERT               | Kiwi                | Entremets chocolat        | Poire                               | <b>Fromage blanc au coulis de mangue</b> | Pomme                  |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, maïs / Salade mêlée: Salade, maïs, croûton

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019

Vacances scolaires

**Vacances scolaires**

|                       | LUNDI             | MARDI             | MERCREDI                              | JEUDI                      | VENDREDI                       |
|-----------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade mêlée      | Salade coleslaw   | Salade western vinaigrette au ketchup | Salade de pâtes            | Betteraves vinaigrette         |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Steak haché       | Poulet rôti       | Pizza au fromage                      | Sauté de porc au caramel   | Filet de colin sauce crevettes |
|                       | Pommes rosties    | Poêlée de légumes | Salade verte                          | Carottes et navets braisés | Riz pilaf                      |
| PRODUIT LAITIER       | Vache qui rit     | Camembert         | Fraidou                               | Yaourt aromatisé           | Tomme grise                    |
| DESSERT               | Compote de pommes | Far Breton        | Poire                                 | Banane                     | Kiwi                           |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°4



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 1er Novembre 2019

Vacances scolaires



Mardi : le bœuf servi est une viande de couleur rouge

|                       | LUNDI               | MARDI                | MERCREDI                       | JEUDI                | VENDREDI  |
|-----------------------|---------------------|----------------------|--------------------------------|----------------------|-----------|
| ENTRÉE                | Salade d'endives    | Salade de chou fleur | Saucisson à l'ail              | Carottes rappées     | Toussaint |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Omelette au fromage | Bœuf bourguignon     | Escalope de poulet sauce crème | Paupiette de poisson |           |
|                       | Mitonnée de légumes | Semoule              | Haricots verts                 | Riz                  |           |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré | Edam                 | ***                            | Fondu président      |           |
| DESSERT               | Barre bretonne      | Pomme                | Riz au lait                    | Tarte aux pommes     |           |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastorelle: pâtes, tomate, poivron / Salade mêlée: salade, maïs, croutons

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 4 au 9 Novembre 2019

|                       | LUNDI            | MARDI                           | MERCREDI          | JEUDI             | VENDREDI                  |
|-----------------------|------------------|---------------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------|
| ENTRÉE                | Betterave        | Macédoine de légumes mayonnaise | Taboulé           | Potage de légumes | Salade mêlée              |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Cordon bleu      | Sauté de boeuf                  | Colin pané citron | Chili             | Filet de lieu sauce curry |
|                       | Purée            | Gratin de choux-fleur           | Epinards béchamel | Riz               | Boullgour                 |
| PRODUIT LAITIER       | Vache qui rit    | Yaourt aromatisé                | Brie              | Fraidou           | Bûchette mi-chèvre        |
| DESSERT               | Liégeois vanille | Poire                           | Banane            | Pomme             | Crème chocolat            |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°1



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison B bio

A Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 11 au 15 Novembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI          | MARDI               | MERCREDI                        | JEUDI                | VENDREDI            |
|-----------------------|----------------|---------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------|
| ENTRÉE                | Armistice 1918 | Saucisson sec       | Betteraves vinaigrette          | Salade vendéenne     | Oeuf dur mayonnaise |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT |                | Nuggets de volaille | Couscous aux boulettes d'agneau | Goulash de bœuf      | Marmite de poisson  |
| PRODUIT LAITIER       |                | Haricots verts      | ***                             | Carottes en dés      | Riz créole          |
| DESSERT               |                | Cotentin            | Fromage blanc sucré             | Camembert            | Emmental            |
|                       |                | Gélifié vanille     | Kivi                            | Compote pomme fraise | Orange              |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 18 au 22 Novembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge  
Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI             | MARDI                       | MERCREDI            | JEUDI          | VENDREDI             |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------|---------------------|----------------|----------------------|
| ENTRÉE                | Salade antillaise | Pâté de campagne            | Coleslaw            | Haut de France | Macédoine mayonnaise |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Paupiette de veau | Filet de colin sauce Nantua | Blanquette de dinde | Haut de France | Pâtes bolognaise     |
|                       | Purée de carottes | Semoule                     | Julienne de légumes |                | ***                  |
| PRODUIT LAITIER       | Edam              | Yaourt aromatisé            | ***                 |                | Cotentin             |
| DESSERT               | Pomme             | Kivi                        | Riz au lait         |                | Poire                |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°3



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 25 au 29 Novembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI                      | MARDI                | MERCREDI            | JEUDI             | VENDREDI                             |
|-----------------------|----------------------------|----------------------|---------------------|-------------------|--------------------------------------|
| ENTRÉE                | Carottes râpées à l'orange | Salade de pâtes      | Salade de lentilles | Potage de légumes | Chou blanc sauce fromage blanc curry |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Colin meunière             | Escalope de volaille | Tarte au fromage    | Jambon Braisé     | Sauté de bœuf                        |
|                       | Riz coloré                 | Petits-pois cuisinés | Haricots beurre     | Chou fleur        | Purée de p. de terre                 |
| PRODUIT LAITIER       | Mimolette                  | Fondu président      | Pavé 1/2 sel        | Brie              | Fromage frais au sel de Guérande     |
| DESSERT               | Kiwi                       | Mousse au chocolat   | Banane              | Pomme             | Compote pomme ananas                 |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 2 au 6 Décembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge  
Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI                    | MARDI                         | MERCREDI                          | JEUDI                         | VENDREDI                 |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| ENTRÉE                | Taboulé                  | Cervelas vinaigrette          | Betteraves maïs vinaigrette       | Potage de carottes            | Salade verte             |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Omelette                 | Filet de lieu sauce dieppoise | Escalope de poulet sauce normande | Boulette de bœuf sauce tomate | Saucisse de Toulouse     |
|                       | Haricots verts persillés | Riz pilaf                     | Brunoise de légumes               | Coquille                      | Haricots façon cassoulet |
| PRODUIT LAITIER       | Fondu président          | Saint Paulin                  | ***                               | Yaourt nature sucré           | Camembert                |
| DESSERT               | Cocktail de fruits       | Poire                         | Semoule au lait                   | Kiwi                          | Entremets chocolat       |

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison B bio

A Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINÉ & NATURELLE  
AU PLUS PRÉS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 9 au 13 Décembre 2019



Mardi : le boeuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI               | MARDI                | MERCREDI                          | JEUDI                | VENDREDI                |
|-----------------------|---------------------|----------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------------------|
| ENTRÉE                | Betteraves          | Feuilleté au fromage | Saucisson à l'ail                 | Blé fantaisie        | Salade coleslaw         |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Nuggets de volaille | Bœuf bourguignon     | Filet de poisson sauce américaine | Chipolatas           | Poisson meunière citron |
|                       | Purée               | Carottes             | Riz aux brocolis                  | Pôlée Méridionale    | Epinards béchamel       |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage frais sucré | Gouda                | Yaourt aromatisé                  | Coulommiers          | Fraidou                 |
| DESSERT               | Clémentines         | Pomme                | Poire                             | Compote pomme banane | Mousse au chocolat      |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

P.A. n°1

Semaine n°51 : du 16 au 20 Décembre 2019

Mardi : le boeuf servi est une viande label rouge  
Mardi : le boeuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI                          | MARDI              | MERCREDI                            | JEUDI                    | VENDREDI                    |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| ENTRÉE                | Salade d'haricots verts        | Salade verte       | Salade arlequin                     | <br><b>Repas de Noël</b> | Potage poireaux p. de terre |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pommes de terre à la savoyarde | Raviolis           | Paupiette de veau sauce champignons |                          | Blanquette de poisson       |
|                       | ***                            | ***                | Poêlée de légumes                   |                          | Riz créole                  |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage blanc sucré            | Edam               | Yaourt nature sucré                 |                          | Brie                        |
| DESSERT               | Orange                         | Flan nappé caramel | Kiwi                                | Poire                    |                             |

**B bio**  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**  
Préciser la provenance

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif








**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 23 au 27 Décembre 2019

Mardi : le bœuf servi est tiré d'un bœuf rouge

**LUNDI** **MARDI** **NOEL** **MERCREDI** **JEUDI** **VENREDI** *Vacances scolaires*

|                                                                                                         | LUNDI                       | MARDI                                   | NOEL                                                                                                | JEUDI                       | VENREDI                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
|  ENTRÉE                | Carottes râpées vinaigrette | Salade exotique                         | <br>Joyeux Noël ! | Crêpe au fromage            | Chou blanc sauce fromage blanc curry |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Saucisse de Toulouse        | Nuggets de Volaille                     |                                                                                                     | Filet de colin sauce citron | Raviolis de bœuf                     |
|                                                                                                         | Lentilles                   | Haricots verts                          |                                                                                                     | Purée de brocolis           | ***                                  |
|  PRODUIT LAITIER       | Brie                        | Petit fromage frais ail et fines herbes |                                                                                                     | Fromage frais sucré         | Emmental                             |
|  DESSERT               | Liégeois vanille            | Clémentine                              | Banane                                                                                              | Compote de fruits           |                                      |



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES





Salade exotique: riz, tomate, ananas, poivron / Salade western: haricots rouges, maïs / Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise


P.A. n°3


Semaine n°01 : du 30 Décembre au 3 Janvier 2020

Mardi : le bœuf servi est tiré d'un bœuf rouge

**LUNDI** **MARDI** **JOUR DE L'AN** **MERCREDI** **JEUDI** **VENREDI** *Vacances scolaires*

|                                                                                                          | LUNDI                          | MARDI            | JOUR DE L'AN  | JEUDI                       | VENREDI       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|---------------|-----------------------------|---------------|
|  ENTRÉE                 | Pâté de foie                   | Salade western   | Bonne Année ! | Salade Marco polo           | Salade mêlée  |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Filet de colin sauce crevettes | Pizza au fromage |               | Sauté de porc au caramel    | Steak haché   |
|                                                                                                          | Riz pilaf                      | Salade verte     |               | Carottes et navets braisés  | Frites        |
|  PRODUIT LAITIER      | Tomme grise                    | Fraidou          |               | Yaourt aromatisé            | Vache qui rit |
|  DESSERT              | Kiwi                           | Poire            | Banane        | Cocktail de fruits au sirop |               |

 Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

 Préciser la provenance

P.A. n°4



 Circuits courts/Produits locaux  maison  bio  Alternatif     

  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge



|                       | LUNDI                  | MARDI                              | MERCREDI                     | JEUDI                         | VENDREDI                   |
|-----------------------|------------------------|------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| ENTRÉE                | Betteraves vinaigrette | Taboulé                            | <p>Bonne rentrée à tous!</p> | Concombre ciboulette          | Melon                      |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Tortis bolognaise      | Croq blé épinards fromage <b>A</b> |                              | Poulet rôti                   | Filet de lieu sauce citron |
|                       | ***                    | Purée de carottes                  |                              | Haricots beurre persillés     | Riz pilaf                  |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré    | Fraidou                            |                              | Brie                          | Saint paulin               |
| DESSERT               | Nectarine              | Glace bâtonnet                     |                              | Clafoutis aux prunes <b>M</b> | Compote de pommes          |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade américaine: p. de terre, maïs, œuf dur, céleri, tomate / Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

|                       | LUNDI                                                   | MARDI                | MERCREDI | JEUDI               | VENDREDI                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|----------|---------------------|----------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Tomate vinaigrette                                      | Salade antillaise    |          | Salade pastourelle  | Haricots verts vinaigrette                   |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Chipolatas                                              | Rôti de bœuf         |          | Colin pané          | Tajine de légumes aux abricots secs <b>A</b> |
|                       | P. de terre rissolées                                   | Petits pois cuisinés |          | Epinards béchamel   | Semoule                                      |
| PRODUIT LAITIER       | Coulommiers                                             | Cotentin             |          | Fromage blanc sucré | Emmental                                     |
| DESSERT               | Entremets chocolat ou Milk shake fruits rouges <b>M</b> | Banane               |          | Prunes              | Raisins                                      |

**B** bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L** Local

Préciser la provenance

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

|                       | LUNDI                  | MARDI                      | MERCREDI | JEUDI               | VENDREDI                         |
|-----------------------|------------------------|----------------------------|----------|---------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE                | Betteraves vinaigrette | Melon                      |          | Semoule fantaisie   | Concombre vinaigrette            |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Paëlla de poisson      | Cordon bleu de volaille    |          | Rôti de porc au jus | Lasagnes bolognaise              |
|                       | ***                    | Pêlé mêlé provençal        |          | Haricots verts      | ***                              |
| PRODUIT LAITIER       | Mimolette              | Yaourt nature sucré        |          | Camembert           | Fromage frais au sel de Guérande |
| DESSERT               | Nectarine              | <b>Moelleux aux poires</b> | Pomme    | Glace               |                                  |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 23 au 27 Septembre 2019

|                       | LUNDI                      | MARDI                | MERCREDI              | JEUDI                                          | VENDREDI                      |
|-----------------------|----------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------------------------------|-------------------------------|
| ENTRÉE                | Carottes râpées persillées | Macédoine mayonnaise |                       | <b>Escalope de poulet</b> <b>Normande</b>      | Pâté de campagne              |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Omelette                   | Estouffade de bœuf   |                       | <b>Escalope de poulet</b> <b>Vallée d'Aug.</b> | Filet de colin sauce curry    |
|                       | Ratatouille                | Coquillettes         |                       | <b>Carottes braisées</b> <b>Normande</b>       | <b>RIZ</b> aux petits légumes |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage frais sucré        | Rondelé              |                       | <b>Pont L'Evêque</b>                           | Fondu président               |
| DESSERT               | Barre Bretonne             | Pomme                | <b>Tarte Normande</b> | Poire                                          |                               |

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Préciser la provenance

P.A. n°5



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge



|                       | LUNDI                        | MARDI                                              | MERCREDI                                                                                                                                         | JEUDI                       | VENDREDI                         |
|-----------------------|------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE                | Feuilleté au fromage         | Céleri rémoulade                                   | <p><b>Le Raisin:</b><br/>Gorgé d'eau et riche en fibres, il désaltère. Très énergétique, il nous fournit du tonusen cette période automnale!</p> | Salade du chef              | Tomate vinaigrette               |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Couscous de légumes <b>A</b> | Hachis parmentier                                  |                                                                                                                                                  | Palette de porc à la diable | Poisson meunière citron          |
|                       | ***                          | ***                                                |                                                                                                                                                  | Haricots beurre             | P. de terre et épinards béchamel |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré          | Petit fromage frais ail et fines herbes            |                                                                                                                                                  | Gouda                       | Fraidou                          |
| DESSERT               | Raisin                       | Flan nappé caramel ou <b>Œufs au lait</b> <b>M</b> |                                                                                                                                                  | Banane                      | Compote pomme cassis             |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomate, jambon, œuf dur /Salade italienne: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

SEMAINE DU GOUT

|                       | LUNDI                                                   | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|-------|----------|-------|----------|
| ENTRÉE                | <p>SEMAINE DU GOUT</p> <p>"DU GOUT ET DES COULEURS"</p> |       |          |       |          |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT |                                                         |       |          |       |          |
| PRODUIT LAITIER       |                                                         |       |          |       |          |
| DESSERT               |                                                         |       |          |       |          |

**B** bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L** Local

Préciser la provenance

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**






UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande rouge

## SEMAINE DU GOUT

|                                                                                                         | LUNDI                     | MARDI                                   | MERCREDI                                                                           | JEUDI                     | VENDREDI               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
|  ENTRÉE                | Pâté de foie              | Salade verte mimosa                     |  | Chou rouge vinaigrette    | Betteraves vinaigrette |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Escalope de poulet au jus | Curry de légumes <sup>A</sup>           |                                                                                    | Sauté de bœuf aux oignons | Blanquette de poisson  |
|                                                                                                         | Purée de potiron          | Riz pilaf                               |                                                                                    | Carottes en dés           | Boullgour              |
|  PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré       | Pavé 1/2 sel                            |                                                                                    | Crème anglaise            | Edam                   |
|  DESSERT               | Kiwi                      | Entremets chocolat ou milk shake banane | Gâteau au yaourt                                                                   | Pomme                     |                        |







TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, maïs / Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûton

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019

Vacances scolaires

|                                                                                                          | LUNDI             | MARDI                   | MERCREDI                              | JEUDI                      | VENDREDI                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
|  ENTRÉE                 | Salade mêlée      | Salade coleslaw         | Salade western vinaigrette au ketchup | Salade Marco polo          | Potage ou betteraves vinaigrette |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Steak haché       | Poulet rôti             | Pizza au fromage                      | Sauté de porc au caramel   | Filet de colin sauce crevettes   |
|                                                                                                          | Frites            | Poêlée de légumes       | Salade verte                          | Carottes et navets braisés | Riz pilaf                        |
|  PRODUIT LAITIER      | Vache qui rit     | Camembert               | Fraidou                               | Yaourt aromatisé           | Tomme grise                      |
|  DESSERT              | Compote de pommes | Far Breton <sup>M</sup> | Poire                                 | Banane                     | Kiwi                             |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°4



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux <sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif    

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 1er Novembre 2019



C'est Halloween!



Mardi : le bœuf servi est une viande de couleur rouge

|                       | LUNDI               | MARDI                         | MERCREDI                       | JEUDI                            | VENDREDI  |
|-----------------------|---------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------|
| ENTRÉE                | Salade d'endives    | Potage de chou-fleur au curry | 1/2 pomelos                    | Betteraves à l'orange            | Toussaint |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Omelette au fromage | Bœuf bourguignon              | Escalope de poulet sauce crème | Saucisses de Frankfort ketchup   |           |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré | Edam                          | ***                            | Mimolette                        |           |
| DESSERT               | Barre bretonne      | Pomme                         | Riz au lait au caramel         | Blanc manger au coulis de mangue |           |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade mêlée: salade, maïs, croutons

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 4 au 9 Novembre 2019

|                       | LUNDI                       | MARDI                           | MERCREDI | JEUDI                                     | VENDREDI                  |
|-----------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------|-------------------------------------------|---------------------------|
| ENTRÉE                | Carottes râpées vinaigrette | Macédoine de légumes mayonnaise |          | Bouillon vermicelle ou salade pastourelle | Salade mêlée              |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Chili sin carne             | Rôti de bœuf                    |          | Jambon braisé                             | Filet de lieu sauce curry |
| PRODUIT LAITIER       | ***                         | Coquillettes                    |          | Gratin de chou-fleur                      | Boullgour                 |
| DESSERT               | Gouda                       | Yaourt aromatisé                |          | Petit fromage frais ail et fines herbes   | Bûchette mi-chèvre        |
|                       | Liégeois vanille            | Poire                           |          | Pomme                                     | Smoothie pomme orange     |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°1



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



Ansamble






UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 11 au 15 Novembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                                                                                                         | LUNDI          | MARDI                                | MERCREDI                                                                           | JEUDI                     | VENDREDI           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|
|  ENTRÉE                | Armistice 1918 | Salade Esaü ou Œuf dur mayonnaise    |  | Chou rouge vinaigrette    | Potage de potiron  |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT |                | Spaghettis à la napolitaine <b>A</b> |                                                                                    | Goulash de bœuf           | Marmite de poisson |
|  PRODUIT LAITIER       |                | ***                                  |                                                                                    | Carottes en dés           | Riz créole         |
|  DESSERT               |                | Fromage blanc sucré                  |                                                                                    | Camembert                 | Emmental           |
|                                                                                                         |                | Kiwi                                 |                                                                                    | Tarte aux pommes <b>M</b> | Orange             |









TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 18 au 22 Novembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge  
Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                                                                                                          | LUNDI                              | MARDI                       | MERCREDI                                                                            | JEUDI                                                                                               | VENDREDI             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  ENTRÉE                 | Salade antillaise                  | Pâté de campagne            |  | V... Haut de Fran...                                                                                | Macédoine mayonnaise |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Croq blé épinards fromage <b>A</b> | Filet de colin sauce Nantua |                                                                                     | Rôti de porc sauce au maroilles                                                                     | Pâtes bolognaise     |
|  PRODUIT LAITIER      | Purée de carottes                  | Semoule                     |                                                                                     | Pommes frites  | ***                  |
|  DESSERT              | Edam                               | Yaourt aromatisé            |                                                                                     | Mimolette                                                                                           | Cotentin             |
|                                                                                                          | Pomme                              | Kiwi                        |                                                                                     | Œuf au lait au spéculoos ou tarte au chuque                                                         | Poire                |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 25 au 29 Novembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI             | MARDI                      | MERCREDI | JEUDI                                | VENDREDI                             |
|-----------------------|-------------------|----------------------------|----------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes | Carottes râpées à l'orange |          | Salade pâtes tricolore               | Chou blanc sauce fromage blanc curry |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Paëlla de poisson | Cordon bleu                |          | Gratin de chou-fleur à la parisienne | Rôti de bœuf                         |
|                       | ***               | Petits-pois cuisinés       |          | ***                                  | Purée de p. de terre                 |
| PRODUIT LAITIER       | Mimolette         | ***                        |          | Brie                                 | Fromage frais au sel de Guérande     |
| DESSERT               | Kiwi              | Clafoutis aux poires       | Pomme    | Compote pomme ananas                 |                                      |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 2 au 6 Décembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge  
Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI                      | MARDI                          | MERCREDI                                                                                                                                                                                               | JEUDI                         | VENDREDI     |
|-----------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|
| ENTRÉE                | Taboulé                    | Potage de carottes             | <p><b>La Clémentine</b> est le fruit du clémentinier. Cet arbre, de la famille des agrumes, mesure entre 4 et 6 mètres de haut. Il pousse dans les régions ensoleillées du pourtour méditerranéen.</p> | Cervelas vinaigrette          | Salade verte |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Œufs brouillés ou Omelette | Boulettes de bœuf sauce tomate |                                                                                                                                                                                                        | Filet de lieu sauce dieppoise | Cassoulet    |
|                       | Haricots verts persillés   | Coquillettes                   |                                                                                                                                                                                                        | Riz pilaf                     | ***          |
| PRODUIT LAITIER       | Fondu président            | Yaourt nature sucré            |                                                                                                                                                                                                        | Saint Paulin                  | Camembert    |
| DESSERT               | Pomme                      | Kiwi                           | Poire                                                                                                                                                                                                  | Entremets chocolat            |              |

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

P.A. n°5



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINÉ & NATURELLE  
AU PLUS PRÉS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 9 au 13 Décembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande sans antibiotique  
Mardi : le bœuf servi est une viande sans antibiotique

|                       | LUNDI                                               | MARDI                | MERCREDI             | JEUDI                       | VENDREDI                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes                                   | Feuilleté au fromage |                      | Blé fantaisie               | Salade coleslaw                  |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Parmentier de lentilles corail et carottes <b>A</b> | Bœuf bourguignon     |                      | Palette de porc à la diable | Poisson meunière citron          |
|                       | ***                                                 | Carottes             |                      | Haricots beurre             | P. de terre et épinards béchamel |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage frais sucré                                 | Gouda                |                      | Coulommiers                 | Fraidou                          |
| DESSERT               | Clémentines                                         | Pomme                | Compote pomme banane | Mousse au chocolat          |                                  |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

P.A. n°1

Semaine n°51 : du 16 au 20 Décembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande sans antibiotique  
Mardi : le bœuf servi est une viande sans antibiotique

|                       | LUNDI                          | MARDI                        | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI                         |                      |                       |
|-----------------------|--------------------------------|------------------------------|----------|-------|----------------------------------|----------------------|-----------------------|
| ENTRÉE                | Potage de potiron              | Salade verte                 |          |       | Potage poireaux p. de terre      |                      |                       |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pommes de terre à la savoyarde | Lasagnes de légumes <b>A</b> |          |       | <i>Bonnes vacances de Noël !</i> | <b>Repas de Noël</b> | Blanquette de poisson |
|                       | ***                            | ***                          |          |       |                                  | Riz créole           |                       |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage blanc sucré            | Edam                         |          |       | Brie                             |                      |                       |
| DESSERT               | Pomme                          | Flan nappé caramel           | Poire    |       |                                  |                      |                       |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 23 au 27 Décembre 2019



Mardi : le bœuf servi est tiré d'un bœuf rouge

|                       | LUNDI                       | MARDI                                   | NOËL<br>MERCREDI      | JEUDI                       | VENDREDI                                       |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Carottes râpées vinaigrette | Salade exotique                         | <br>Joyeux Noël !<br> | Crêpe au fromage            | Chou blanc sauce fromage blanc curry ou potage |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Saucisse de Toulouse        | Nuggets de blé                          |                       | Filet de colin sauce citron | Raviolis de bœuf                               |
|                       | Lentilles                   | Haricots verts                          |                       | Purée de brocolis           | ***                                            |
| PRODUIT LAITIER       | Brie                        | Petit fromage frais ail et fines herbes |                       | Fromage frais sucré         | Emmental                                       |
| DESSERT               | Liégeois vanille            | Clémentine                              |                       | Banane                      | Compote de fruits                              |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, tomate, ananas, poivron / Salade western: haricots rouges, maïs / Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°01 : du 30 Décembre au 3 Janvier 2020

Mardi : le bœuf servi est tiré d'un bœuf rouge

|                       | LUNDI                          | MARDI            | JOUR DE L'AN<br>MERCREDI | JEUDI                      | VENDREDI                    |
|-----------------------|--------------------------------|------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes              | Salade western   | Bonne Année !            | Salade Marco polo          | Salade mêlée                |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Filet de colin sauce crevettes | Pizza au fromage |                          | Sauté de porc au caramel   | Steak haché                 |
|                       | Riz pilaf                      | Salade verte     |                          | Carottes et navets braisés | Frites                      |
| PRODUIT LAITIER       | Tomme grise                    | Fraidou          |                          | Yaourt aromatisé           | Vache qui rit               |
| DESSERT               | Kiwi                           | Poire            |                          | Banane                     | Cocktail de fruits au sirop |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°4



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif




# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge




|                       | LUNDI                  | MARDI                              | MERCREDI                                                                                                    | JEUDI                         | VENDREDI                   |
|-----------------------|------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| ENTRÉE                | Betteraves vinaigrette |                                    | <br>Bonne rentrée à tous! | Concombre ciboulette          | Melon                      |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Tortis bolognaise      | Croq blé épinards fromage <b>A</b> |                                                                                                             | Poulet rôti                   | Filet de lieu sauce citron |
|                       | ***                    | Purée de carottes                  |                                                                                                             | Haricots beurre persillés     | Riz pilaf                  |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré    | Fraidou                            |                                                                                                             |                               | Saint paulin               |
| DESSERT               | Nectarine              | Glace bâtonnet                     |                                                                                                             | Clafoutis aux prunes <b>M</b> | Compote de pommes          |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade américaine: p. de terre, maïs, œuf dur, céleri, tomate / Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

|                       | LUNDI                                                   | MARDI                | MERCREDI                                                                            | JEUDI              | VENDREDI                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Tomate vinaigrette                                      | Salade antillaise    |  | Salade pastourelle |                                              |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Chipolatas                                              | Rôti de bœuf         |                                                                                     | Colin pané         | Tajine de légumes aux abricots secs <b>A</b> |
|                       | P. de terre rissolées                                   | Petits pois cuisinés |                                                                                     | Epinards béchamel  | Semoule                                      |
| PRODUIT LAITIER       |                                                         | Cotentin             |                                                                                     |                    | Fromage blanc sucré                          |
| DESSERT               | Entremets chocolat ou Milk shake fruits rouges <b>M</b> | Banane               |                                                                                     | Prunes             | Raisins                                      |

**B** bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L** Local

Préciser la provenance

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

|                       | LUNDI             | MARDI                      | MERCREDI | JEUDI               | VENREDI               |
|-----------------------|-------------------|----------------------------|----------|---------------------|-----------------------|
| ENTRÉE                |                   | Melon                      |          | Semoule fantaisie   | Concombre vinaigrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Paëlla de poisson | Cordon bleu de volaille    |          | Rôti de porc au jus | Lasagnes bolognaise   |
|                       | ***               | Pêlé mêle provençal        |          | Haricots verts      | ***                   |
| PRODUIT LAITIER       | Mimolette         | Yaourt nature sucré        |          | Camembert           |                       |
| DESSERT               | Nectarine         | <b>Moelleux aux poires</b> | Pomme    | Glace               |                       |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 23 au 27 Sep

|                       | LUNDI                      | MARDI              | MERCREDI                                                                                                                                  | JEUDI                            | VENREDI                    |
|-----------------------|----------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| ENTRÉE                | Carottes râpées persillées |                    |                                                                                                                                           | <b>Destination Normandie</b>     |                            |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Omelette                   | Estouffade de bœuf |                                                                                                                                           | Escalope de poulet Vallée d'Auge | Filet de colin sauce curry |
|                       | Ratatouille                | Coquillettes       |                                                                                                                                           | Carottes braisées                | Riz aux petits légumes     |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage frais sucré        | Rondelé            |                                                                                                                                           | Pont L'Evêque                    | Fondu président            |
| DESSERT               | Barre Bretonne             | Pomme              | <b>Le Raisin:</b><br>Gorgé d'eau et riche en fibres, il désaltère. Très énergétique, il nous fournit du tonus en cette période automnale! | Tarte Normande                   | Poire                      |

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Préciser la provenance

P.A. n°5



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge



|                       | LUNDI                        | MARDI                                              | MERCREDI | JEUDI                       | VENDREDI                         |
|-----------------------|------------------------------|----------------------------------------------------|----------|-----------------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE                | Feuilleté au fromage         | Céleri rémoulade                                   |          | Salade du chef              | Tomate vinaigrette               |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Couscous de légumes <b>A</b> | Hachis parmentier                                  |          | Palette de porc à la diable | Poisson meunière citron          |
|                       | ***                          | ***                                                |          | Haricots beurre             | P. de terre et épinards béchamel |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré          |                                                    |          | Gouda                       |                                  |
| DESSERT               | Raisin                       | Flan nappé caramel ou <b>Œufs au lait</b> <b>M</b> | Banane   | Compote pomme cassis        |                                  |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomate, jambon, œuf dur / Salade italienne: pâtes, tomate, poivron / Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

## SEMAINE DU GOUT

|                       | LUNDI                                                   | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|-------|----------|-------|----------|
| ENTRÉE                | <p>SEMAINE DU GOUT</p> <p>"DU GOUT ET DES COULEURS"</p> |       |          |       |          |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT |                                                         |       |          |       |          |
| PRODUIT LAITIER       |                                                         |       |          |       |          |
| DESSERT               |                                                         |       |          |       |          |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande rouge



|                       | LUNDI                     | MARDI                                   | MERCREDI | JEUDI                     | VENDREDI              |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------------|----------|---------------------------|-----------------------|
| ENTRÉE                | Pâté de foie              | Salade verte mimosa                     |          | Chou rouge vinaigrette    |                       |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Escalope de poulet au jus | Curry de légumes <sup>A</sup>           |          | Sauté de bœuf aux oignons | Blanquette de poisson |
|                       | Purée de potiron          | Riz pilaf                               |          | Carottes en dés           | Boullgour             |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré       |                                         |          | Crème anglaise            | Edam                  |
| DESSERT               | Kiwi                      | Entremets chocolat ou milk shake banane |          | Gâteau au yaourt          | Pomme                 |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, maïs / Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûton

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019

Vacances scolaires

|                       | LUNDI             | MARDI                   | MERCREDI                              | JEUDI                      | VENDREDI                       |
|-----------------------|-------------------|-------------------------|---------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade mêlée      | Salade coleslaw         | Salade western vinaigrette au ketchup | Salade Marco polo          |                                |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Steak haché       | Poulet rôti             | Pizza au fromage                      | Sauté de porc au caramel   | Filet de colin sauce crevettes |
|                       | Frites            | Poêlée de légumes       | Salade verte                          | Carottes et navets braisés | Riz pilaf                      |
| PRODUIT LAITIER       | Vache qui rit     | Camembert               | Fraidou                               | Yaourt aromatisé           | Tomme grise                    |
| DESSERT               | Compote de pommes | Far Breton <sup>M</sup> | Poire                                 |                            | Kiwi                           |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°4



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 1er Novembre 2019



C'est Halloween!



Mardi : le bœuf servi est une viande de couleur rouge

|                       | LUNDI               | MARDI            | MERCREDI                       | JEUDI                            | VENDREDI  |
|-----------------------|---------------------|------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------|
| ENTRÉE                | Salade d'endives    |                  | 1/2 pomelos                    | Betteraves à l'orange            | Toussaint |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Omelette au fromage | Bœuf bourguignon | Escalope de poulet sauce crème | Saucisses de Frankfort ketchup   |           |
|                       | Mitonnée de légumes | Semoule          | Haricots verts                 | Purée de potiron                 |           |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré | Edam             | ***                            | Mimolette                        |           |
| DESSERT               | Barre bretonne      | Pomme            | Riz au lait au caramel         | Blanc manger au coulis de mangue |           |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade mêlée: salade, maïs, croutons

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 4 au 9 Novembre 2019

|                       | LUNDI                       | MARDI            | MERCREDI | JEUDI                                     | VENDREDI                  |
|-----------------------|-----------------------------|------------------|----------|-------------------------------------------|---------------------------|
| ENTRÉE                | Carottes râpées vinaigrette |                  |          | Bouillon vermicelle ou salade pastourelle |                           |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Chili sin carne             | Rôti de bœuf     |          | Jambon braisé                             | Filet de lieu sauce curry |
|                       | ***                         | Coquillettes     |          | Gratin de chou-fleur                      | Boullgour                 |
| PRODUIT LAITIER       | Gouda                       | Yaourt aromatisé |          | Petit fromage frais ail et fines herbes   | Bûchette mi-chèvre        |
| DESSERT               | Liégeois vanille            | Poire            | Pomme    | Smoothie pomme orange                     |                           |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°1



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif




Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 11 au 15 Novembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI          | MARDI                                | MERCREDI                                                                           | JEUDI                     | VENDREDI           |
|-----------------------|----------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|
| ENTRÉE                |                | Salade Esaü ou Œuf dur mayonnaise    |  | Chou rouge vinaigrette    |                    |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Armistice 1918 | Spaghettis à la napolitaine <b>A</b> |                                                                                    | Goulash de bœuf           | Marmite de poisson |
| PRODUIT LAITIER       |                | ***                                  |                                                                                    | Carottes en dés           | Riz créole         |
| DESSERT               |                | Fromage blanc sucré                  |                                                                                    | Tarte aux pommes <b>M</b> | Orange             |
|                       |                | Kiwi                                 |                                                                                    |                           |                    |






TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 18 au 22 Novembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge  
Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI                              | MARDI                       | MERCREDI                                                                            | JEUDI                                                                                               | VENDREDI         |
|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ENTRÉE                | Salade antillaise                  |                             |                                                                                     |                  |                  |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Croq blé épinards fromage <b>A</b> | Filet de colin sauce Nantua |  | Rôti de porc sauce au maroilles                                                                     | Pâtes bolognaise |
| PRODUIT LAITIER       | Purée de carottes                  | Semoule                     |                                                                                     | Pommes frites  | ***              |
| DESSERT               | Edam                               | Yaourt aromatisé            |                                                                                     | Mimolette                                                                                           | Cotentin         |
|                       | Pomme                              | Kiwi                        |                                                                                     | Œuf au lait au spéculoos ou tarte au chuque                                                         | Poire            |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 25 au 29 Novembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI             | MARDI                      | MERCREDI | JEUDI                                | VENDREDI                         |
|-----------------------|-------------------|----------------------------|----------|--------------------------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes | Carottes râpées à l'orange |          | Salade pâtes tricolore               |                                  |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Paëlla de poisson | Cordon bleu                |          | Gratin de chou-fleur à la parisienne | Rôti de bœuf                     |
|                       | ***               | Petits-pois cuisinés       |          | ***                                  | Purée de p. de terre             |
| PRODUIT LAITIER       | Mimolette         | ***                        |          | Brie                                 | Fromage frais au sel de Guérande |
| DESSERT               | Kiwi              | Clafoutis aux poires       | Pomme    | Compote pomme ananas                 |                                  |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 2 au 6 Décembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge  
Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI                      | MARDI                          | MERCREDI                                                                                                                                                                                               | JEUDI                         | VENDREDI                             |
|-----------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| ENTRÉE                | Taboulé                    | Potage de carottes             | <p><b>La Clémentine</b> est le fruit du clémentinier. Cet arbre, de la famille des agrumes, mesure entre 4 et 6 mètres de haut. Il pousse dans les régions ensoleillées du pourtour méditerranéen.</p> |                               | Chou blanc sauce fromage blanc curry |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Œufs brouillés ou Omelette | Boulettes de bœuf sauce tomate |                                                                                                                                                                                                        | Filet de lieu sauce dieppoise | Saucisse de Toulouse                 |
|                       | Haricots verts persillés   | Coquillettes                   |                                                                                                                                                                                                        | Riz pilaf                     | Purée de p. de terre                 |
| PRODUIT LAITIER       | Fondu président            | Yaourt nature sucré            |                                                                                                                                                                                                        | Saint Paulin                  |                                      |
| DESSERT               | Pomme                      | Kiwi                           | Poire                                                                                                                                                                                                  | Entremets chocolat            |                                      |

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

P.A. n°5



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINÉ & NATURELLE  
AU PLUS PRÉS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 9 au 13 Décembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

|                       | LUNDI                                                   | MARDI                | MERCREDI             | JEUDI                       | VENDREDI                         |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes                                       | Feuilleté au fromage |                      | Blé fantaisie               | Salade coleslaw                  |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Parmentier de lentilles corail et carottes <sup>A</sup> | Bœuf bourguignon     |                      | Palette de porc à la diable | Poisson meunière citron          |
|                       | ***                                                     | Carottes             |                      | Haricots beurre             | P. de terre et épinards béchamel |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage frais sucré                                     |                      |                      | Coulommiers                 |                                  |
| DESSERT               | Clémentines                                             | Pomme                | Compote pomme banane | Mousse au chocolat          |                                  |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

P.A. n°1

Semaine n°51 : du 16 au 20 Décembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge  
Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

|                       | LUNDI                          | MARDI                            | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI                         |                      |                       |
|-----------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------|-------|----------------------------------|----------------------|-----------------------|
| ENTRÉE                |                                | Salade verte                     |          |       |                                  |                      |                       |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pommes de terre à la savoyarde | Lasagnes de légumes <sup>A</sup> |          |       | <i>Bonnes vacances de Noël !</i> | <b>Repas de Noël</b> | Blanquette de poisson |
|                       | ***                            | ***                              |          |       |                                  |                      | Riz créole            |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage blanc sucré            | Edam                             |          |       |                                  |                      | Brie                  |
| DESSERT               | Pomme                          | Flan nappé caramel               | Poire    |       |                                  |                      |                       |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°2



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 23 au 27 Décembre 2019



Mardi : le bœuf servi est tiré d'un bœuf rouge

|                       | LUNDI                       | MARDI                                   | NOËL<br>MERCREDI           | JEUDI                       | VENDREDI                                       |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Carottes râpées vinaigrette | Salade exotique                         | <br>Joyeux Noël !<br><br>M | Crêpe au fromage            | Chou blanc sauce fromage blanc curry ou potage |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Saucisse de Toulouse        | Nuggets de blé                          |                            | Filet de colin sauce citron | Raviolis de bœuf                               |
|                       | Lentilles                   | Haricots verts A                        |                            | Purée de brocolis           | ***                                            |
| PRODUIT LAITIER       |                             | Petit fromage frais ail et fines herbes |                            |                             | Emmental                                       |
| DESSERT               | Liégeois vanille            | Clémentine                              |                            | Banane                      | Compote de fruits                              |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, tomate, ananas, poivron / Salade western: haricots rouges, maïs / Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°01 : du 30 Décembre au 3 Janvier 2020

Mardi : le bœuf servi est tiré d'un bœuf rouge

|                       | LUNDI                          | MARDI            | JOUR DE L'AN<br>MERCREDI | JEUDI                      | VENDREDI                    |
|-----------------------|--------------------------------|------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| ENTRÉE                |                                | Salade western   | Bonne Année !            | Salade Marco polo          | Salade mêlée                |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Filet de colin sauce crevettes | Pizza au fromage |                          | Sauté de porc au caramel   | Steak haché                 |
|                       | Riz pilaf                      | Salade verte     |                          | Carottes et navets braisés | Frites                      |
| PRODUIT LAITIER       | Tomme grise                    |                  |                          | Yaourt aromatisé           | Vache qui rit               |
| DESSERT               | Kiwi                           | Poire            |                          | Banane                     | Cocktail de fruits au sirop |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°4



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison B bio

A Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

|                       | LUNDI                                          | MARDI                                   | MERCREDI                                   | JEUDI                                                           | VENDREDI                                         |
|-----------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Betteraves vinaigrette<br>Macédoine mayonnaise | Taboulé<br>Salade de blé fantaisie      | Salade américaine<br>Taboulé               | Concombre ciboulette<br>Rémoulade de courgettes                 | Melon<br>Carottes râpées vinaigrette             |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Tortis bolognaise                              | Croq blé épinards fromage <b>A</b>      | Boulettes d'agneau au jus                  | Poulet rôti                                                     | Filet de lieu sauce citron                       |
|                       | ***                                            | Purée de carottes                       | Ratatouille                                | Haricots beurre persillés                                       | Riz pilaf                                        |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé        | Fraidou<br>Bleu                         | Fromage frais sucré<br>Fromage blanc sucré | Brie<br>Carré fromager                                          | Saint paulin<br>Fromage frais au sel de Guérande |
| DESSERT               | Nectarine<br>Prunes                            | Glace bâtonnet<br>Crème dessert vanille | Abricots<br>Pomme                          | <b>Clafoutis aux prunes</b><br><b>Gâteau au yaourt</b> <b>M</b> | Compote de pommes<br>Cocktail de fruits au sirop |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade américaine: p. de terre, maïs, œuf dur, céleri, tomate / Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron / Salade strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg /

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

|                       | LUNDI                                                             | MARDI                                | MERCREDI                                                          | JEUDI                                        | VENDREDI                                              |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Tomate vinaigrette<br>Salade verte                                | Salade antillaise<br>Toast au chèvre | Melon<br>Concombre ciboulette                                     | Salade pastourelle<br>Salade Strasbourgeoise | Haricots verts vinaigrette<br>Chou-fleur à la grecque |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Chipolatas                                                        | Rôti de bœuf                         | Escalope de dinde sauce tomate                                    | Colin pané                                   | Tajine de légumes aux abricots secs <b>A</b>          |
|                       | P. de terre rissolées                                             | Petits pois cuisinés                 | Julienne de légumes                                               | Epinards béchamel                            | Semoule                                               |
| PRODUIT LAITIER       | Coulommiers<br>Tomme blanche                                      | Cotentin<br>Saint nectaire           | ***                                                               | Fromage blanc sucré<br>Yaourt aromatisé      | Emmental<br>Rondelé                                   |
| DESSERT               | Entremets chocolat ou<br><b>Milk shake fruits rouges</b> <b>M</b> | Banane<br>Pomme                      | <b>Riz au lait</b><br><b>Crème pâtissière aux fruits</b> <b>M</b> | Prunes<br>Pêche                              | Raisins<br>Poire                                      |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

|                       | LUNDI                                          | MARDI                                   | MERCREDI                               | JEUDI                                  | VENREDI                                            |
|-----------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Betteraves vinaigrette<br>Macédoine mayonnaise | Melon<br>Salade bicolore                | Salade arlequin<br>Salade de lentilles | Semoule fantaisie<br>Salade Marco polo | Concombre vinaigrette<br>Salade verte              |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Paëlla de poisson                              | Cordon bleu de volaille                 | Tarte au fromage                       | Rôti de porc au jus                    | Lasagnes bolognaise                                |
|                       | ***                                            | Pêlé môle provençal                     | Salade verte                           | Haricots verts                         | ***                                                |
| PRODUIT LAITIER       | Mimolette<br>Vache qui rit                     | Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé | Pavé 1/2 sel<br>Bûchette mi chèvre     | Camembert<br>Brie                      | Fromage frais au sel de<br>Guérande<br>Tomme noire |
| DESSERT               | Nectarine<br>Pomme                             | <b>Moelleux aux poires</b>              | Banane<br>Prunes                       | Pomme<br>Raisins                       | Glace<br>Mousse au chocolat                        |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade bicolore: carottes, radis / Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise / Salade cachoise: p. de terre,

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 23 au 27 Septembre 2019

|                       | LUNDI                                      | MARDI                                              | MERCREDI                               | JEUDI                                       | VENREDI                        |
|-----------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|
| ENTRÉE                | Carottes râpées persillées<br>Pomelos      | Macédoine mayonnaise<br>Haricots verts vinaigrette | Tomate basilic<br>Concombre à la crème | Salade de légumes<br>Normande               | Pâté de campagne<br>Salami     |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Omelette                                   | Estouffade de bœuf                                 | Jambon braisé                          | Escalope de poulet<br>Vallée d'Aug.         | Filet de colin sauce curry     |
|                       | Ratatouille                                | Coquillettes                                       | Petits pois cuisinés                   | Carottes braisées<br>Riz aux petits légumes | Riz aux petits légumes         |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage frais sucré<br>Yaourt nature sucré | Rondelé<br>Edam                                    | ***                                    | Pont L'Evêque                               | Fondu président<br>Tomme noire |
| DESSERT               | Barre Bretonne<br>Crêpe au sucre           | Pomme<br>Prunes                                    | Semoule au lait<br>vanillée            | Tarte Normande                              | Poire<br>Kiwi                  |

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Préciser la provenance

P.A. n°5



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



ANSAMBLE  
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge



|                       | LUNDI                                        | MARDI                                               | MERCREDI                                     | JEUDI                       | VENDREDI                                                  |
|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Feuilleté au fromage<br>P. de terre échalote | Céleri rémoulade<br>Tomate vinaigrette              | Saucisson à l'ail<br>Cervelas                | Salade du chef<br>Taboulé   | Tomate vinaigrette<br>Concombre au maïs                   |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Couscous de légumes <b>A</b>                 | Hachis parmentier                                   | Filet de poisson sauce américaine            | Palette de porc à la diable | Poisson meunière citron                                   |
|                       | ***                                          | ***                                                 | Coquillettes                                 | Haricots beurre             | P. de terre et épinards béchamel                          |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé      | Petit fromage frais ail et fines herbes<br>Emmental | Yaourt aromatisé<br>Fromage frais aux fruits | Gouda<br>Rondelé            | Fraidou<br>Bûchette mi chèvre                             |
| DESSERT               | Raisin<br>Pomme                              | Flan nappé caramel ou <b>Œufs au lait</b> <b>M</b>  | Pomme<br>Kiwi                                | Banane<br>Poire             | Compote pomme cassis<br>Pomme au four cuite à la cannelle |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomate, jambon, œuf dur /Salade italienne: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

SEMAINE DU GOUT

|                       | LUNDI                                                   | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|-------|----------|-------|----------|
| ENTRÉE                | <p>SEMAINE DU GOUT</p> <p>"DU GOUT ET DES COULEURS"</p> |       |          |       |          |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT |                                                         |       |          |       |          |
| PRODUIT LAITIER       |                                                         |       |          |       |          |
| DESSERT               |                                                         |       |          |       |          |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande rouge

## SEMAINE DU GOUT

|                       | LUNDI                                      | MARDI                                      | MERCREDI                                          | JEUDI                                            | VENDREDI                                                |
|-----------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Pâté de foie<br>Pâté de campagne           | Salade verte mimosa<br>Salade fantaisie    | Salade italienne<br>Crêpe au fromage              | Chou rouge vinaigrette<br>Salade verte fromagère | Betteraves vinaigrette<br>Haricots verts<br>vinaigrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Escalope de poulet au jus                  | Curry de légumes <b>A</b>                  | Paupiette de veau<br>sauce champignons            | Sauté de bœuf aux<br>oignons                     | Blanquette de poisson                                   |
|                       | Purée de potiron                           | Riz pilaf                                  | Haricots beurre                                   | Carottes en dés                                  | Boullgour                                               |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré<br>Fromage blanc sucré | Pavé 1/2 sel<br>Tomme blanche              | Fromage blanc nature<br>sucré<br>Yaourt aromatisé | Crème anglaise                                   | Edam<br>Vache qui rit                                   |
| DESSERT               | Kiwi<br>Pomme                              | Entremets chocolat ou<br>milk shake banane | Poire<br>Orange                                   | Gâteau au yaourt<br>Moelleux au chocolat         | Pomme<br>Kiwi                                           |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western:haricots rouges, maïs / Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise / salade exotique: riz, tomate, ananas, maïs / Salade mêlée : salade, maïs, crôûton

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019

Vacances scolaires

|                       | LUNDI                                       | MARDI                                    | MERCREDI                                                    | JEUDI                                | VENDREDI                            |
|-----------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade mêlée<br>Chou chinois<br>vinaigrette | Salade coleslaw<br>Concombre vinaigrette | Salade western<br>vinaigrette au ketchup<br>Salade exotique | Salade Marco polo<br>Cake au fromage | Potage ou betteraves<br>viniagrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Steak haché                                 | Poulet rôti                              | Pizza au fromage                                            | Sauté de porc au<br>caramel          | Filet de colin sauce<br>crevettes   |
|                       | Frites                                      | Poêlée de légumes                        | Salade verte                                                | Carottes et navets<br>braisés        | Riz pilaf                           |
| PRODUIT LAITIER       | Vache qui rit<br>Gouda                      | Camembert<br>Saint nectaire              | Fraidou<br>Pavé 1/2 sel                                     | Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature    | Tomme grise<br>Rondelé              |
| DESSERT               | Compote de pommes<br>Poire sauce chocolat   | <b>Far Breton</b> <b>M</b><br>Tarte Flan | Poire<br><b>Smoothie pomme<br/>banane</b> <b>M</b>          | Banane<br>Pomme                      | Kiwi<br>Orange                      |

**B bio**  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**  
Préciser la provenance

P.A. n°4



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 1er Novembre 2019



C'est Halloween!



Mardi : le bœuf servi est une viande de bœuf rouge

|                          | LUNDI                                        | MARDI                                                                 | MERCREDI                          | JEUDI                                    | VENDREDI  |
|--------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|-----------|
| ENTRÉE                   | Salade d'endives<br>Chou rouge aux<br>pommes | Potage de chou-fleur au<br>curry<br>Carottes cuites à la<br>coriandre | 1/2 pomelos<br>Salade coleslaw    | Betteraves à l'orange                    | Toussaint |
| PLAT &<br>ACCOMPAGNEMENT | Omelette au fromage                          | Bœuf bourguignon                                                      | Escalope de poulet<br>sauce crème | Saucisses de<br>Frankfort ketchup        |           |
|                          | Mitonnée de légumes                          | Semoule                                                               | Haricots verts                    | Purée de potiron                         |           |
| PRODUIT LAITIER          | Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé      | Edam<br>Fromage frais au sel de<br>Guérande                           | ***                               | Mimolette                                |           |
| DESSERT                  | Barre bretonne<br>Crêpe au sucre             | Pomme<br>Kiwi                                                         | Riz au lait au caramel<br>M       | Blanc manger au<br>coulis de mangue<br>M |           |

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade mêlée: salade, maïs, croutons / Salade Strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg,

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 4 au 9 Novembre 2019

|                          | LUNDI                                              | MARDI                                                   | MERCREDI                          | JEUDI                                                      | VENDREDI                                                     |
|--------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                   | Carottes râpées<br>vinaigrette<br>Salade fantaisie | Macédoine de légumes<br>mayonnaise<br>Potage de potiron | Taboulé<br>Salade strasbourgeoise | Bouillon vermicelle ou<br>Salade pastourelle               | Salade mêlée<br>Chou blanc aux raisins                       |
| PLAT &<br>ACCOMPAGNEMENT | Chili sin carne A                                  | Rôti de bœuf                                            | Colin pané citron                 | Jambon braisé                                              | Filet de lieu sauce curry                                    |
|                          | ***                                                | Coquillettes                                            | Epinards béchamel                 | Gratin de chou-fleur                                       | Boullgour                                                    |
| PRODUIT LAITIER          | Gouda<br>Rondelé                                   | Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature sucré                 | Brie<br>Coulommiers               | Petit fromage frais ail et<br>fines herbes<br>Saint Paulin | Bûchette mi-chèvre<br>Pavé 1/2 sel                           |
| DESSERT                  | Liégeois vanille<br>Entremets chocolat             | Poire<br>Orange                                         | Banane<br>Poire                   | Pomme<br>Kiwi                                              | Smoothie pomme<br>orange M<br>Cocktail de fruits au<br>sirop |

B bio  
Préciser la provenance  
ou Pain du jeudi Bio

L Local  
Préciser la provenance

P.A. n°1



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison B bio

A Alternatif







Ansamble  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 11 au 15 Novembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                                                                                                         | LUNDI          | MARDI                                     | MERCREDI                                     | JEUDI                                      | VENDREDI                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|
|  ENTRÉE                | Armistice 1918 | Salade de lentilles<br>Œuf dur mayonnaise | Betteraves vinaigrette<br>Potage de carottes | Chou rouge vinaigrette<br>Céleri rémoulade | Potage de potiron<br>Chou-fleur persillé |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT |                | Spaghettis à la napolitaine <b>A</b>      | Couscous aux boulettes d'agneau              | Goulash de bœuf                            | Marmite de poisson                       |
|  PRODUIT LAITIER       |                | ***                                       | ***                                          | Carottes en dés                            | Riz créole                               |
|  DESSERT               |                | Fromage blanc sucré<br>Yaourt aromatisé   | Fraidou<br>Bleu                              | Camembert<br>Carré fromager                | Emmental<br>Vache qui rit                |
|                                                                                                         |                | Kiwi<br>Poire                             | Entremets vanille<br>Mousse au chocolat      | Tarte aux pommes<br>Eclair <b>M</b>        | Orange<br>Pomme                          |







TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron / Salade louisette: tomate, raisin secs

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 18 au 22 Novembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge  
Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                                                                                                          | LUNDI                                              | MARDI                                   | MERCREDI                                                 | JEUDI                                             | VENDREDI                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|  ENTRÉE                 | Salade antillaise<br>Pâtes basilic                 | Pâté de campagne<br>Saucisson à l'ail   | Salade vendéenne<br>Salade fromagère                     | Velouté de légumes<br>Haut de France              | Macédoine mayonnaise<br>Potage de légumes |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Croq blé épinards<br>fromage <b>A</b>              | Filet de colin sauce<br>Nantua          | Blanquette de dinde                                      | Rôti de porc sauce au<br>maroilles                | Pâtes bolognaise                          |
|  PRODUIT LAITIER      | Purée de carottes                                  | Semoule                                 | Julienne de légumes                                      | Pommes frites                                     | ***                                       |
|  DESSERT              | Edam<br>Petit fromage frais ail et<br>fines herbes | Yaourt aromatisé<br>Fromage blanc sucré | ***                                                      | Mimolette                                         | Cotentin<br>Gouda                         |
|                                                                                                          | Pomme<br>Poire                                     | Kiwi<br>Orange                          | Riz au lait au chocolat<br>Clafoutis aux pommes <b>M</b> | Œuf au lait au<br>spéculoos ou tarte au<br>chuque | Poire<br>Banane                           |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 25 au 29 Novembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI                                        | MARDI                                                | MERCREDI                                             | JEUDI                                          | VENDREDI                                            |
|-----------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes<br>Haricots verts échalote | Carottes râpées à l'orange<br>Chou rouge vinaigrette | Salade de lentilles<br>Salade de p. de terre mimosas | Salade de pâtes tricolore<br>Semoule fantaisie | Chou blanc sauce fromage blanc curry<br>1/2 pomelos |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Paëlla de poisson                            | Cordon bleu                                          | Tarte au fromage                                     | Gratin de chou-fleur à la parisienne           | Rôti de bœuf                                        |
|                       | ***                                          | Petits-pois cuisinés                                 | Haricots beurre                                      | ***                                            | Purée de p. de terre                                |
| PRODUIT LAITIER       | Mimolette<br>Vache qui rit                   | ***                                                  | Pavé 1/2 sel<br>Bleu                                 | Brie<br>Camembert                              | Fromage frais au sel de Guérande<br>Tomme noire     |
| DESSERT               | Kiwi<br>Poire                                | <b>Clafoutis aux poires</b><br>Chou chantilly        | Banane<br>Orange                                     | Pomme<br>Kiwi                                  | Compote pomme ananas<br>Cocktail de fruits au sirop |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / semoule fantaisie: semoule, petits pois, tomate / salade exotique; riz, tomate, ananas, maïs

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 2 au 6 Décembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge  
Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

|                       | LUNDI                           | MARDI                                      | MERCREDI                                                               | JEUDI                                    | VENDREDI                                    |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Taboulé<br>Salade exotique      | Potage de carottes<br>Macédoine de légumes | Betteraves maïs vinaigrette<br>Potage de légumes                       | Cervelas vinaigrette<br>Pâté de campagne | Salade verte<br>Carottes râpées vinaigrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Œufs brouillés ou Omelette      | Boulettes de bœuf sauce tomate             | Escalope de poulet sauce normande                                      | Filet de lieu sauce dieppoise            | Cassoulet                                   |
|                       | Haricots verts persillés        | Coquillettes                               | Brunoise de légumes                                                    | Riz pilaf                                | ***                                         |
| PRODUIT LAITIER       | Fondu président<br>Saint paulin | Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé    | ***                                                                    | Saint Paulin<br>Rondelé                  | Camembert<br>Coulommiers                    |
| DESSERT               | Pomme<br>Clémentines            | Kiwi<br>Poire                              | <b>Semoule au lait vanillée</b><br><b>Crème pâtissière banane coco</b> | Poire<br>Pomme                           | Entremets chocolat<br>Flan vanille          |

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

P.A. n°5



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINÉ & NATURELLE  
AU PLUS PRÉS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 9 au 13 Décembre 2019



Mardi : le bœuf servi est une viande sans antibiotique  
le bœuf servi est une viande sans antibiotique

|                       | LUNDI                                                  | MARDI                                              | MERCREDI                                  | JEUDI                                      | VENDREDI                                 |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes<br>Betteraves mimosa                 | Feuilleté au fromage<br>Salade nicarde             | Saucisson à l'ail<br>Cervelas vinaigrette | Blé fantaisie<br>Salade pastourelle        | Salade coleslaw<br>Salade verte          |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Parmentier de lentilles<br>corail et carottes <b>A</b> | Bœuf bourguignon                                   | Filet de poisson sauce<br>américaine      | Palette de porc à la<br>diable             | Poisson meunière<br>citron               |
|                       | ***                                                    | Carottes                                           | Riz aux brocolis                          | Haricots beurre                            | P. de terre et épinards<br>béchamel      |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage frais sucré<br>Fromage blanc sucré             | Gouda<br>Petit fromage frais au<br>sel de Guérande | Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature sucré   | Coulommiers<br>Brie                        | Fraidou<br>Bûchette mi chèvre            |
| DESSERT               | Clémentines<br>Poire                                   | Pomme<br><b>Smoothie</b>                           | Poire<br>Kiwi                             | Compote pomme<br>banane<br>Ananas au sirop | Mousse au chocolat<br>Entremets pistache |


TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Blé fantaisie: blé, tomate, maïs /  
Salade coleslaw: carottes, chou  
blanc, mayonnaise / Salade  
arlequin: p. de terre, maïs,  
poivrons / salade pastourelle:  
pâtes, tomate, poivron / salade  
nicarde: p. de terre, haricots  
verts, tomate / salade esau:  
lentille, tomate, oeuf dur / salade  
fantaisie: céleri, ananas, pomme,  
raisins secs

P.A. n°1

Semaine n°51 : du 16 au 20 Décembre 2019

Mardi : le bœuf servi est une viande sans antibiotique  
le bœuf servi est une viande sans antibiotique

|                       | LUNDI                                              | MARDI                                                 | MERCREDI                                | JEUDI                                                                                                            | VENDREDI                                               |
|-----------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de potiron<br>Haricots verts<br>vinaigrette | Salade verte<br>Salade fantaisie                      | Salade arlequin<br>Salade esau          | <br><br><b>Repas de Noël</b> | Potage poireaux p. de<br>terre<br>Macédoine mayonnaise |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pommes de terre à la<br>savoyarde                  | Lasagnes de légume <b>A</b>                           | Paupiette de veau<br>sauce champignons  |                                                                                                                  | Blanquette de poisson                                  |
|                       | ***                                                | ***                                                   | Poêlée de légumes                       |                                                                                                                  | Riz créole                                             |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage blanc sucré<br>Fromage frais aux fruits    | Edam<br>Vache qui rit                                 | Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé |                                                                                                                  | Brie<br>Tomme blanche                                  |
| DESSERT               | Pomme<br>Orange                                    | Flan nappé caram <b>M</b><br><b>Milk shake banane</b> | Kiwi<br>Banane                          | Poire<br>Pomme                                                                                                   |                                                        |



Préciser la provenance  
ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 23 au 27 Décembre 2019



Mardi : le bœuf servi est traité à 135°C pendant 10 minutes

|                       | LUNDI                                       | MARDI                                              | NOËL<br>MERCREDI          | JEUDI                                   | VENDREDI                                             |
|-----------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Carottes râpées vinaigrette<br>Salade verte | Salade exotique<br>Pâtes basilic                   | <br>Joyeux Noël !<br><br> | Crêpe au fromage<br>Houmous sur toast   | Chou blanc sauce<br>fromage blanc curry ou<br>potage |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Saucisse de Toulouse                        | Nuggets de blé <sup>A</sup>                        |                           | Filet de colin sauce<br>citron          | Raviolis de bœuf                                     |
|                       | Lentilles                                   | Haricots verts                                     |                           | Purée de brocolis                       | ***                                                  |
| PRODUIT LAITIER       | Brie<br>Coulommiers                         | Petit fromage frais ail et<br>fines herbes<br>Edam |                           | Fromage frais sucré<br>Yaourt aromatisé | Emmental<br>Pavé 1/2 sel                             |
| DESSERT               | Liégeois vanille<br>Flan chocolat           | Clémentine<br>Poire                                |                           | Banane<br>Pomme                         | Compote de fruits<br>Cocktail de fruits au<br>sirop  |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, tomate, ananas, poivron / Salade western: haricots rouges, maïs / Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise / salade indienne: riz, tomate, petits pois, curcuma

P.A. n°3

Semaine n°01 : du 30 Décembre au 3 Janvier 2020

Mardi : le bœuf servi est traité à 135°C pendant 10 minutes

|                       | LUNDI                                          | MARDI                     | JOUR DE L'AN<br>MERCREDI | JEUDI                                    | VENDREDI                       |
|-----------------------|------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes<br>Haricots verts au chorizo | Salade western<br>Taboulé | Bonne Année !            | Salade Marco polo<br>Salade indienne     | Salade mêlée<br>1/2 pomelos    |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Filet de colin sauce<br>crevettes              | Pizza au fromage          |                          | Sauté de porc au<br>caramel              | Steak haché                    |
|                       | Riz pilaf                                      | Salade verte              |                          | Carottes et navets<br>braisés            | Frites                         |
| PRODUIT LAITIER       | Tomme grise<br>Fondu président                 | Fraidou<br>Edam           |                          | Yaourt aromatisé<br>Fromage blanc nature | Vache qui rit<br>Saint Paulin  |
| DESSERT               | Kiwi<br>Clémentines                            | Poire<br>Pomme            |                          | Banane<br>Orange                         | Cocktail de fruits au<br>sirop |



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°4



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES