

PLAN ALIMENTAIRE SCOLAIRE

5 SEMAINES

	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



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

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



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	Betteraves à l'orange	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc	Escalope de poulet au jus	Paupiette de veau sauce champignons	Chipolatas	Blanquette de poisson
	Riz pilaf	Carottes	Haricots beurre	Purée de potiron	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc nature sucré	Mimolette	Edam
DESSERT	Kiwi	Entremets chocolat	Poire	Fromage blanc au coulis de mangue ^M	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



^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	Kiwi	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	Kiwi	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 SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS 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	 Repas de Noël	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	



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°2



 Circuits courts/ Produits locaux

 maison  bio

 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** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI** *Vacances scolaires*

	LUNDI	MARDI	NOËL	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade exotique	 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** **VENDREDI** *Vacances scolaires*

	LUNDI	MARDI	JOUR DE L'AN	JEUDI	VENDREDI
 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



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	 Bonne rentrée à tous!	Concombre ciboulette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Croq blé épinards fromage A		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 M	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 A
	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 M	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	Moelleux aux poires	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		Escalope de poulet Normandie	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Estouffade de bœuf		Carottes braisées Normandie	Filet de colin sauce curry
	Ratatouille	Coquillettes		Tarte Normande Normandie	Riz aux petits légumes Normandie
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Rondelé		Pont L'Evêque Normandie	Fondu président
DESSERT	Barre Bretonne	Pomme			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	<p>Le Raisin: Gorgé d'eau et riche en fibres, il désaltère. Très énergétique, il nous fournit du tonus en cette période automnale!</p>	Salade du chef	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes A	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 Œufs au lait M	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 ^A		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 ^M	Poire	Banane	Kiwi



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



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 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	
	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	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
	***	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	Armistice 1918	Salade Esaü ou Œuf dur mayonnaise		Chou rouge vinaigrette	Potage de potiron
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Spaghettis à la napolitaine A		Goulash de bœuf	Marmite de poisson
 PRODUIT LAITIER		***		Carottes en dés	Riz créole
 DESSERT		Fromage blanc sucré		Camembert	Emmental
		Kiwi		Tarte aux pommes M	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		Ventouse Haut de France	Macédoine mayonnaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage A	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>La Clémentine 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	

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

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 A	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 A			<i>Bonnes vacances de Noël !</i>	Repas de Noël	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 MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade exotique	 Joyeux Noël ! 	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 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		 Bonne rentrée à tous!	Concombre ciboulette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Croq blé épinards fromage A		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 M	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 A
	P. de terre rissolées	Petits pois cuisinés		Epinards béchamel	Semoule
PRODUIT LAITIER		Cotentin			Fromage blanc sucré
DESSERT	Entremets chocolat ou Milk shake fruits rouges M	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 mêlé provençal		Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt nature sucré		Camembert	
DESSERT	Nectarine	Moelleux aux poires	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			Destination Normandie	
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	Le Raisin: 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



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		Salade du chef	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes A	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 Œufs au lait M	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 issu d'un élevage 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 ^A		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 ^M	Poire		Kiwi



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°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 A		Goulash de bœuf	Marmite de poisson
PRODUIT LAITIER		***		Carottes en dés	Riz créole
DESSERT		Fromage blanc sucré		Tarte aux pommes M	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			 Haut de France	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage A	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>La Clémentine 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 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 ^A	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 sans antibiotique
Mardi : le bœuf servi est une viande sans antibiotique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
ENTRÉE		Salade verte					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde	Lasagnes de légumes ^A			<i>Bonnes vacances de Noël !</i>	Repas de Noël	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 MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade exotique	 Joyeux Noël ! 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 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



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 Macédoine mayonnaise	Taboulé Salade de blé fantaisie	Salade américaine Taboulé	Concombre ciboulette Rémoulade de courgettes	Melon Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Croq blé épinards fromage A	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 Yaourt aromatisé	Fraidou Bleu	Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Brie Carré fromager	Saint paulin Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Nectarine Prunes	Glace bâtonnet Crème dessert vanille	Abricots Pomme	Clafoutis aux prunes Gâteau au yaourt M	Compote de pommes 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 Salade verte	Salade antillaise Toast au chèvre	Melon Concombre ciboulette	Salade pastourelle Salade Strasbourgeoise	Haricots verts vinaigrette Chou-fleur à la grecque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chipolatas	Rôti de bœuf	Escalope de dinde sauce tomate	Colin pané	Tajine de légumes aux abricots secs A
	P. de terre rissolées	Petits pois cuisinés	Julienne de légumes	Epinards béchamel	Semoule
PRODUIT LAITIER	Coulommiers Tomme blanche	Cotentin Saint nectaire	***	Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé	Emmental Rondelé
DESSERT	Entremets chocolat ou Milk shake fruits rouges M	Banane Pomme	Riz au lait Crème pâtissière aux fruits M	Prunes Pêche	Raisins 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	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Melon Salade bicolore	Salade arlequin Salade de lentilles	Semoule fantaisie Salade Marco polo	Concombre vinaigrette 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 Vache qui rit	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel Bûchette mi chèvre	Camembert Brie	Fromage frais au sel de Guérande Tomme noire
DESSERT	Nectarine Pomme	Moelleux aux poires	Banane Prunes	Pomme Raisins	Glace 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	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées persillées Pomelos	Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette	Tomate basilic Concombre à la crème	Salade d'été	Pâté de campagne Salami
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Estouffade de bœuf	Jambon braisé	Escalope de poulet Vallée d'Aug.	Filet de colin sauce curry
	Ratatouille	Coquillettes	Petits pois cuisinés	Carottes braisées	RIZ aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré Yaourt nature sucré	Rondelé Edam	***	Pont L'Evêque	Fondu président Tomme noire
DESSERT	Barre Bretonne Crêpe au sucre	Pomme Prunes	Semoule au lait vanillée	Tarte Normande	Poire Kiwi

P.A. n°5

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Préciser la provenance



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 P. de terre échalote	Céleri rémoulade Tomate vinaigrette	Saucisson à l'ail Cervelas	Salade du chef Taboulé	Tomate vinaigrette Concombre au maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes A	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 Yaourt aromatisé	Petit fromage frais ail et fines herbes Emmental	Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits	Gouda Rondelé	Fraidou Bûchette mi chèvre
DESSERT	Raisin Pomme	Flan nappé caramel ou Œufs au lait M	Pomme Kiwi	Banane Poire	Compote pomme cassis 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 Pâté de campagne	Salade verte mimosa Salade fantaisie	Salade italienne Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette Salade verte fromagère	Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet au jus	Curry de légumes A	Paupiette de veau sauce champignons	Sauté de bœuf aux oignons	Blanquette de poisson
	Purée de potiron	Riz pilaf	Haricots beurre	Carottes en dés	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Fromage blanc sucré	Pavé 1/2 sel Tomme blanche	Fromage blanc nature sucré Yaourt aromatisé	Crème anglaise	Edam Vache qui rit
DESSERT	Kiwi Pomme	Entremets chocolat ou milk shake banane	Poire Orange	Gâteau au yaourt Moelleux au chocolat	Pomme 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, croûton

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée Chou chinois vinaigrette	Salade coleslaw Concombre vinaigrette	Salade western vinaigrette au ketchup Salade exotique	Salade Marco polo Cake au fromage	Potage ou betteraves viniagrette
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 Gouda	Camembert Saint nectaire	Fraidou Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Tomme grise Rondelé
DESSERT	Compote de pommes Poire sauce chocolat	Far Breton M Tarte Flan	Poire Smoothie pomme banane M	Banane Pomme	Kiwi 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 rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade d'endives Chou rouge aux pommes	Potage de chou-fleur au curry Carottes cuites à la coriandre	1/2 pomelos Salade coleslaw	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 Yaourt aromatisé	Edam Fromage frais au sel de Guérande	***	Mimolette	
DESSERT	Barre bretonne Crêpe au sucre	Pomme Kiwi	Riz au lait au caramel 	Blanc manger au coulis de mangue	

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

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 de lentilles Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette Potage de carottes	Chou rouge vinaigrette Céleri rémoulade	Potage de potiron Chou-fleur persillé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Spaghettis à la napolitaine A	Couscous aux boulettes d'agneau	Goulash de bœuf	Marmite de poisson
 PRODUIT LAITIER		***	***	Carottes en dés	Riz créole
 DESSERT		Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé	Fraidou Bleu	Camembert Carré fromager	Emmental Vache qui rit
		Kiwi Poire	Entremets vanille Mousse au chocolat	Tarte aux pommes Eclair M	Orange 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 Pâtes basilic	Pâté de campagne Saucisson à l'ail	Salade vendéenne Salade fromagère	Velouté de légumes Haut de France	Macédoine mayonnaise Potage de légumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage A	Filet de colin sauce Nantua	Blanquette de dinde	Rôti de porc sauce au maroilles	Pâtes bolognaise
 PRODUIT LAITIER	Purée de carottes	Semoule	Julienne de légumes	Pommes frites	***
 DESSERT	Edam Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	***	Mimolette	Cotentin Gouda
	Pomme Poire	Kiwi Orange	Riz au lait au chocolat Clafoutis aux pommes M	Œuf au lait au spéculoos ou tarte au chuque	Poire 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 Haricots verts échalote	Carottes râpées à l'orange Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles Salade de p. de terre mimosas	Salade de pâtes tricolore Semoule fantaisie	Chou blanc sauce fromage blanc curry 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 Vache qui rit	***	Pavé 1/2 sel Bleu	Brie Camembert	Fromage frais au sel de Guérande Tomme noire
DESSERT	Kiwi Poire	Clafoutis aux poires Chou chantilly	Banane Orange	Pomme Kiwi	Compote pomme ananas 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 Salade exotique	Potage de carottes Macédoine de légumes	Betteraves maïs vinaigrette Potage de légumes	Cervelas vinaigrette Pâté de campagne	Salade verte 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 Saint paulin	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	***	Saint Paulin Rondelé	Camembert Coulommiers
DESSERT	Pomme Clémentines	Kiwi Poire	Semoule au lait vanillée Crème pâtissière banane coco	Poire Pomme	Entremets chocolat 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 SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS 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 Betteraves mimosa	Feuilleté au fromage Salade nicarde	Saucisson à l'ail Cervelas vinaigrette	Blé fantaisie Salade pastourelle	Salade coleslaw Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de lentilles corail et carottes A	Bœuf bourguignon	Filet de poisson sauce américaine	Palette de porc à la diable	Poisson meunière citron
	***	Carottes	Riz aux brocolis	Haricots beurre	P. de terre et épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Gouda Petit fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Coulommiers Brie	Fraidou Bûchette mi chèvre
DESSERT	Clémentines Poire	Pomme Smoothie	Poire Kiwi	Compote pomme banane Ananas au sirop	Mousse au chocolat 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
Mardi : le bœuf servi est une viande sans antibiotique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de potiron Haricots verts vinaigrette	Salade verte Salade fantaisie	Salade arlequin Salade esau	 Repas de Noël	Potage poireaux p. de terre Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde	Lasagnes de légume A	Paupiette de veau sauce champignons		Blanquette de poisson
	***	***	Poêlée de légumes		Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré Fromage frais aux fruits	Edam Vache qui rit	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé		Brie Tomme blanche
DESSERT	Pomme Orange	Flan nappé caram M Milk shake banane	Kiwi Banane	Poire 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 MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette Salade verte	Salade exotique Pâtes basilic	 Joyeux Noël ! 	Crêpe au fromage Houmous sur toast	Chou blanc sauce fromage blanc curry ou potage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Nuggets de blé ^A		Filet de colin sauce citron	Raviolis de bœuf
	Lentilles	Haricots verts		Purée de brocolis	***
PRODUIT LAITIER	Brie Coulommiers	Petit fromage frais ail et fines herbes Edam		Fromage frais sucré Yaourt aromatisé	Emmental Pavé 1/2 sel
DESSERT	Liégeois vanille Flan chocolat	Clémentine Poire		Banane Pomme	Compote de fruits Cocktail de fruits au 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 MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes Haricots verts au chorizo	Salade western Taboulé	Bonne Année !	Salade Marco polo Salade indienne	Salade mêlée 1/2 pomelos
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 Fondu président	Fraidou Edam		Yaourt aromatisé Fromage blanc nature	Vache qui rit Saint Paulin
DESSERT	Kiwi Clémentines	Poire Pomme		Banane Orange	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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES