

PLAN ALIMENTAIRE SCOLAIRE 5 SEMAINES


Ansamble

 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1	CRUDITE	CUIDITE	FECULENT	FECULENT	CRUDITE
	PLAT	BŒUF	POISSON	PORC	POISSON
	VEGETARIEN	FECULENT	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	FECULENT
	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	CRUDITE	FECULENT	FECULENT	CRUDITE	CUIDITE
	BŒUF	PLAT	AGNEAU / VEAU	VOLAILLE	POISSON
	FECULENT	VEGETARIEN	LEGUMES VERTS / FECULENT	LEGUMES VERTS	FECULENT
	FRO < 100 mg	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	100 < FRO < 150 mg	FRO > 150 mg
	DESSERT LACTE	FRUIT CRU	FRUIT CRU	PÂTISSERIE	FRUIT CRU
SEMAINE 3	CRUDITE	ENTREE PÂTISSIERE	CRUDITE	FECULENT	ŒUF
	PORC	BŒUF	VOLAILLE	POISSON	PLAT
	FECULENT	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	VEGETARIEN
	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 CRU
SEMAINE 4	CUIDITE	CRUDITE	FECULENT	FECULENT	CRUDITE
	POISSON	VOLAILLE	PREPA. PÂTISSIERE	PORC	BŒUF
	FECULENT	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	FECULENT
	FRO > 150 mg	100 < FRO < 150 mg	FRO < 100 mg	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	FRO > 150 mg
	FRUIT CRU	PÂTISSERIE	FRUIT CRU	FRUIT CRU	FRUIT CUIT
SEMAINE 5	CRUDITE	CUIDITE	CRUDITE	CHARCUTERIE	CRUDITE
	ŒUF	BOEUF	VOLAILLE	POISSON	PORC
	LEGUMES VERTS	FECULENT	LEGUMES VERTS	PUREE DE LEGUMES	FECULENT
	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	FRO > 150 mg	FRO < 100 mg	FRO > 150 mg	100 < FRO < 150 mg
	BISCUIT	FRUIT CRU	PÂTISSERIE	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 31 Août au 4 Septembre 2020

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

C'est la rentrée !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Semoule fantaisie	Salade Western	Melon	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Poulet rôti	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus	Paëlla de poisson
		Pêlé môle provençal	Salade verte	Haricots verts persillés	***
PRODUIT LAITIER		Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Camembert	Cotentin
DESSERT		Pêche	Banane	Tarte aux pommes	Compote de pommes fraises

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate /Salade western : haricots rouges, maïs, poivron /Bruschetta napolitaine: pain, sauce tomate au basilic, mozzarella, olive/ Salade mêlée: salade, maïs, croutons

P.A. n°4

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pastèque	Macédoine mayonnaise	Tomate basilic	Pâté de campagne	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette ^A	Goulash de bœuf	Cordon bleu	Filet de lieu sauce citron	Saucisse de Toulouse
	Ratatouille	Semoule	Petits pois cuisinés	Purée de carottes	Lentilles à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Fondu président	***	Saint Paulin	Gouda
DESSERT	Barre Bretonne	Pomme	Riz au lait	Nectarine	Flan nappé caramel

^A Menu végétarien

^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°38 : du 14 au 18 Septembre 2020

Mardi : le bœuf servi est du bœuf local rouge



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon	Betteraves persillées	Salade Marco Polo	Concombre vinaigrette	Salade de p. de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes d'été aux pois chiches et boulgour A	Hachis Parmentier	Filet de colin sauce américaine	Colombo de porc	Poisson pané citron
	***	***	Haricots beurre	Riz pilaf	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Mimolette	Fraidou
DESSERT	Yaourt aromatisé	Pomme	Prunes	Crème chocolat	Compote pomme abricot

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo: pâtes, poivrons, surimi mayonnaise / Salade du chef: riz, tomate, œuf dur, épaule de porc / Cappelletti au fromage: pâtes farcies au fromage / Ciambellone: moelleux au citron

P.A. n°1

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2020

Escapade gourmande en Italie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade du chef	Lentilles à l'échalote	Courgettes râpées aux poivrons vinaigrette à l'origan	Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Steack haché	Emincé de dinde à l'estragon	Paupiette de veau marengo	Linguine à la napolitaine, emmental râpé A	Marmite de poisson
	Pommes rosties	Pêlé mêlé provençal	Carottes braisées	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Edam	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Purée pomme	Fromage frais sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Nectarine	Banane	Tarte citron	Poire

A Menu végétarien

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°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2020



Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Crêpe au fromage	Tomate concombre fêta	Salade arlequin	Salade de pâtes tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue	Courgettes au bœuf	Filet de poulet tandoori	Filet de colin sauce normande	Nuggets de blé ^A
	Riz pilaf	***	Poêlée de légumes	Epinards à la crème	Petits pois et carottes
PRODUIT LAITIER	Carré fromager	Emmental	***	Yaourt aromatisé	Coulommiers
DESSERT	Entremets vanille	Banane	Semoule au lait	Poire	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons/ Salade mimosa: Salade verte, œuf dur

P.A. n°3

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betteraves ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade de blé aux petits légumes	Salade verte mimosa	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de lieu sauce nantua	Emincé de dinde au curry	Chipolatas	Tortis lentilles tomates ^A	Sauté de bœuf marengo
	Semoule	Haricots verts	Pêlé mêlé provençal	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Camembert	Fromage frais sucré	Bûchette mi chèvre	Fondu président
DESSERT	Kiwi	Tarte chocolat	Poire	Flan nappé caramel	Compote de pommes

^A Menu végétarien

^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°42 : du 12 au 16 Octobre 2020

Semaine du goût: Entre la pomme et le fromage



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Coquillettes au basilic	Betteraves vinaigrette	Tomate ciboulette	Pâté de foie	Salade verte aux pommes emmental
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce au bleu et pommes	Boulettes de bœuf au thym	Clafoutis aux pommes et ch ^{M A}	Filet de colin sauce dieppoise	Saucisse Toulouse
	Carottes persillées	Purée aux 2 pommes fromagère	Poêlée de légumes	Haricots beurre	Haricots façon cassoulet
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais nature	Fraidou	Gouda	Brie
DESSERT	Banane	Poire	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: salade verte, croustons, maïs/
Salade américaine: p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf dur, persil /
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2020

VACANCES SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Potage ou macédoine de légumes	Crêpe fromage	Salade américaine	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz façon cantonnaise ^A	Bœuf aux oignons	Beignets de poisson	Gratin de chou-fleur à la parisienne	Filet de lieu sauce américaine
	***	Coquillettes	Julienne de légumes	***	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes	Saint Paulin
DESSERT	Entremets vanille	Pomme	Banane	Poire	Mousse chocolat

^A Menu végétarien

^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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2020

Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage rouge
Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Macédoine	Salade d'endives		Salade riz mimolette ciboulette	Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de poisson	Cordon bleu		Parmentier de lentilles corail et carottes A	Boulette de bœuf
	Boulgour	Petits-pois cuisinés		***	Pâtes papillons
 PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie		Fromage blanc sucré	Fromage frais au sel de Guérande
 DESSERT	Pomme	Flan pâtissier		Kiwi	Compote pomme banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise / Crèmeux de blaukraut: crèmeux de chou rouge / schweinbraten: Rôti de porc sauce aux prunes / Bienenstich : Nid d'abeille

P.A. n°4

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2020

Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage rouge
Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Taboulé	Potage crécy ou betteraves	1/2 pomelos	Crèmeux de blaukraut	Cervelas
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette piperade A	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de poulet sauce normande	Schweinbraten	Filet de colin
	Haricots verts persillés	Riz créole	Printanière de légumes	Spatzle	Purée de potiron
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Pavé 1/2 sel	Gouda	Camembert
 DESSERT	Kiwi	Pomme	Crème pâtissière banane coco M	Bienenstich	Poire

Escapade gourmande en Allemagne

A Menu végétarien

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

Q

R

S

T

V

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2020



Mardi : le bœuf servi est issu d'un élevage rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Macédoine	Salade exotique	Blé aux petits légumes	Potage légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes aux abricots secs et semoule A	Goulash de bœuf	Filet de poisson sauce américaine	Poisson meunière citron	Saucisse de Toulouse
	***	Tortis	Carottes	Haricots beurre	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Emmental	Cotentin
DESSERT	Crème caramel	Pomme	Banane	Kiwi	Compote pomme ananas

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: Salade, maïs, croutons / Salade exotique: riz, ananas, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°1

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

Mardi : le bœuf servi est issu d'un élevage rouge
le bœuf servi est issu d'un élevage rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes	Semoule fantaisie	Céleri rémoulade	Haricots verts vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Nuggets de blé A	Paupiette de veau sauce champignons	Emincé de dinde sauce suprême	Filet de colin sauce hollandaise
	***	Petits pois	Chou-fleur persillé	Poêlée de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Mimolette
DESSERT	Mousse au chocolat	Poire	Kiwi	Beignet aux pommes	Clémentines

A Menu végétarien

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

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°50 : du 7 au 11 Décembre 2020



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves	Crêpe aux champignons	Celeri mayonnaise	Salade antillaise	Salade mimosa
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde	Sauté de bœuf	Poulet rôti	Beignets de poisson	Lasagnes indienne ou Spaghettis lentilles tomates A
	***	Carottes braisées	Haricots verts	Purée de brocolis	***
PRODUIT LAITIER	Brie	Fondu président	***	Fromage frais sucré	Tomme blanche
DESSERT	Liégeois vanille	Pomme	Semoule au lait	Banane	Compote de fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin / Salade antillaise: riz, ananas, poivron / Salade mimosa: salade verte, œuf dur / Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons

P.A. n°3

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2020

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

Repas de Noël



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine	Salade de pâtes au basilic	Salade western		Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crustacés	Jambon braisé	Pizza au fromage		Chili con carne et riz
	Semoule	Chou-fleur béchamel	Poêlée de légumes		***
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Carré fromager	Yaourt aromatisé		Vache qui rit
DESSERT	Kiwi	Poire	Pomme	Compote de pommes	

A Menu végétarien

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



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2020

	Mardi : VACANCES SCOLAIRE				NOEL
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte	Salade coleslaw	1/2 pomelos	Potage légumes	 Joyeux Noël !
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage	Tortis bolognaise	Pilon de poulet rôti	Filet de poisson sauce dieppoise	
	Petits pois cuisinés	***	Haricots verts persillés	Riz aux petits légumes	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Fraidou	Fondu président	
 DESSERT	Madeleine	Clémentines	Mousse chocolat	Pomme	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade mimosa: salade verte, œuf dur / Salade exotique: riz, ananas, maïs

P.A. n°5

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2020 au 1er Janvier 2021

	Mardi : VACANCES SCOLAIRE				JOUR DE L'AN
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade mimosa	Haricots verts vinaigrette	Salade exotique	Salade Marco Polo	Bonne Année !
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Loubia végétarienne ^A	Bœuf bourguignon	Colin pané citron	Gratin de chou-fleur à la parisienne	
	***	Semoule	Carottes à la crème	***	
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Rondelé	
 DESSERT	Liegeois chocolat	Kiwi	Clémentines	Pomme	

^A Menu végétarien

^B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

^L Local
Préciser la provenance

P.A. n°1



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2020

Mardi : le bœuf servi est uniquement rouge



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	0	Semoule fantaisie	 <i>Bonne rentrée à tous!</i>	Melon	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	0	Poulet rôti		Rôti de porc au jus	Paëlla de poisson
	0	Pêlé môle provençal		Haricots verts persillés	***
PRODUIT LAITIER	0	Pavé 1/2 sel		Camembert	Cotentin
DESSERT	0	Pêche	Tarte aux pommes	Compote de pommes fraises	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate /Salade western : haricots rouges, maïs, poivron /Bruschetta napolitaine: pain, sauce tomate au basilic, mozzarella, olive/ Salade mêlée: salade, maïs, croustons

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pastèque	Macédoine mayonnaise		Pâté de campagne	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Goulash de bœuf		Filet de lieu sauce citron	Saucisse de Toulouse
	Ratatouille	Semoule		Purée de carottes	Lentilles à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Fondu président		Saint Paulin	Gouda
DESSERT	Barre Bretonne	Pomme	Nectarine	Flan nappé caramel	



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 SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2020

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon	Betteraves persillées		Concombre vinaigrette	Salade de p. de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes d'été aux pois chiches et boulgour A	Hachis Parmentier		Colombo de porc	Poisson pané citron
	***	***		Riz pilaf	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes		Mimolette	Fraidou
DESSERT	Yaourt aromatisé M	Pomme	Crème chocolat	Compote pomme abricot M	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo: pâtes, poivrons, surimi mayonnaise / Salade du chef: riz, tomate, œuf dur, épaule de porc / Cappelletti au fromage: pâtes farcies au fromage / Ciambellone: moelleux au citron

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2020

Escapade gourmande en Italie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade du chef		Courgettes râpées aux poivrons vinaigrette à l'origan	Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Steack haché	Emincé de dinde à l'estragon		Linguine à la napolitaine, emmental râpé A	Marmite de poisson
	Pommes rosties	Pêlé mêlé provençal		***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Edam	Tomme blanche		Purée pomme	Fromage frais sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Nectarine	Tarte citron M	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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2020

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Crêpe au fromage		Salade arlequin	Salade de pâtes tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue	Courgettes au bœuf		Filet de colin sauce normande	Nuggets de blé ^A
	Riz pilaf	***		Epinards à la crème	Petits pois et carottes
PRODUIT LAITIER	Carré fromager	Emmental		Yaourt aromatisé	Coulommiers
DESSERT	Entremets vanille	Banane	Poire	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons/ Salade mimosa: Salade verte, œuf dur

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves ciboulette	Concombre vinaigrette		Salade verte mimosa	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de lieu sauce nantua	Emincé de dinde au curry		Tortis lentilles tomates ^A	Sauté de bœuf marengo
	Semoule	Haricots verts		***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Camembert		Bûchette mi chèvre	Fondu président
DESSERT	Kiwi	Tarte chocolat	Flan nappé caramel	Compote de pommes	



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 12 au 16 Octobre 2020

Semaine du goût: Entre la pomme et le fromage

Mardi :
le bœuf servi est une viande rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Coquillettes au basilic	Betteraves vinaigrette		Pâté de foie	Salade verte aux pommes emmental
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce au bleu et pommes	Boulettes de bœuf au thym		Filet de colin sauce dieppoise	Saucisse Toulouse
	Carottes persillées	Purée aux 2 pommes fromagère		Haricots beurre	Haricots façon cassoulet
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais nature		Gouda	Brie
 DESSERT	Banane	Poire	Tarte aux pommes 	Kiwi	



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 19 au 23 Octobre 2020

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade mêlée	Potage ou macédoine de légumes	Crêpe fromage 	Salade américaine	Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz façon cantonnaise 	Bœuf aux oignons	Beignets de poisson	Gratin de chou-fleur à la parisienne	Filet de lieu sauce américaine
	***	Coquillettes	Julienne de légumes	***	Boulgour
 PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes	Saint Paulin
 DESSERT	Entremets vanille	Pomme	Banane	Poire	Mousse chocolat



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 26 au 30 Octobre 2020

C'est Halloween.



Mardi : le bœuf servi est une viande rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Salade antillaise	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées persillées	Chou blanc vinaigrette à l'orange
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de poulet au curry	Omelette sauce tomate ^A	Couscous aux boulettes d'agneau	Filet de colin sauce aurore	Parmentier de bœuf au potiron
	Lentilles	Petits pois	***	Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré	Camembert	Mimolette
DESSERT	Banane	Pomme	Kiwi	Barre bretonne ^M	Fromage blanc au coulis de mangou ^M

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, ananas, poivrons / Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs / Salade strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg, cornichon

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie	Crêpe aux champignons		Salade de p. de terre, maïs, ciboulette	Œuf dur mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	Bœuf bourguignon		Colin meunière	Chili sin carne ^A
	à la carbonara	Carottes		Epinards à la crème	***
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Edam		Yaourt aromatisé	Carré fromager
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire		Pomme	Banane

^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 9 au 13 Novembre 2020

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine	Salade d'endives		Salade riz mimolette ciboulette	Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de poisson	Cordon bleu		Parmentier de lentilles corail et carottes A	Boulette de bœuf
	Boulgour	Petits-pois cuisinés		***	Pâtes papillons
 PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie		Fromage blanc sucré	Fromage frais au sel de Guérande
 DESSERT	Pomme	Flan pâtissi M		Kiwi	Compote pomme banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise / Crèmeux de blaukraut: crèmeux de chou rouge / schweinbraten: Rôti de porc sauce aux prunes / Bienenstich : Nid d'abeille

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2020

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 crécy ou betteraves		Crèmeux de blaukraut	Cervelas
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette piperade	Boulettes de bœuf sauce tomate		Schweinbraten	Filet de colin
	Haricots verts persillés	Riz créole		Spaetzle	Purée de potiron
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Gouda	Camembert
 DESSERT	Kiwi	Pomme		Bienenstich M	Poire

Escapade gourmande en Allemagne

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 SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2020



Mardi : le bœuf servi est une viande bovine rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Macédoine		Blé aux petits légumes	Potage légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes au abricots secs et semoule ^A	Goulash de bœuf		Poisson meunière citron	Saucisse de Toulouse
	***	Tortis		Haricots beurre	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Fromage frais sucré		Emmental	Cotentin
DESSERT	Crème caram ^M	Pomme	Kiwi	Compote pomme ananas	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: Salade, maïs, croustons / Salade exotique: riz, ananas, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes		Céleri rémoulade	Haricots verts vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Nuggets de blé ^A		Emincé de dinde sauce suprême	Filet de colin sauce hollandaise
	***	Petits pois		Poêlée de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Fromage blanc sucré		Coulommiers	Mimolette
DESSERT	Mousse au chocolat	Poire	Beignet aux pommes ^M	Clémentines	

^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



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2020



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves	Crêpe aux champignons		Salade antillaise	Salade mimosa
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde	Sauté de bœuf		Beignets de poisson	Lasagnes indienne ou Spaghettis lentilles tomates A
	***	Carottes braisées		Purée de brocolis	***
PRODUIT LAITIER	Brie	Fondu président		Fromage frais sucré	Tomme blanche
DESSERT	Liégeois vanille	Pomme	Banane	Compote de fruits	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin / Salade antillaise: riz, ananas, poivron / Salade mimosa: salade verte, œuf dur / Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons

P.A. n°1

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2020



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

Repas de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine	Salade de pâtes au basilic			Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crustacés	Jambon braisé			Chili con carne et riz
	Semoule	Chou-fleur béchamel			***
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Carré fromager			Vache qui rit
DESSERT	Kiwi	Poire	Compote de pommes		

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 PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2020

Mardi :
le bœuf servi est une viande locale rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	NOËL VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte	Salade coleslaw	1/2 pomelos	Potage légumes	 Joyeux Noël !
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage	Tortis bolognaise	Pilon de poulet rôti	Filet de poisson sauce dieppoise	
	Petits pois cuisinés	***	Haricots verts persillés	Riz aux petits légumes	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Fraidou	Fondu président	
 DESSERT	Madeleine	Clémentines	Mousse chocolat 	Pomme	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade mimosa: salade verte, œuf dur / Salade exotique: riz, ananas, maïs

P.A. n°3

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2020 au 1er Janvier 2021

Mardi :
le bœuf servi est une viande locale rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	JOUR DE L'AN VENDREDI
 ENTRÉE	Salade mimosa	Haricots verts vinaigrette	Salade exotique	Salade Marco Polo	 Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio  Préciser la provenance
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Loubia végétarienne 	Bœuf bourguignon	Colin pané citron	Gratin de chou-fleur à la parisienne	
	***	Semoule	Carottes à la crème	***	
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Rondelé	
 DESSERT	Liegeois chocolat	Kiwi	Clémentines	Pomme	

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°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2020

Mardi : le bœuf servi est uniquement du bœuf rouge



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	0		 <i>Bonne rentrée à tous!</i>	Melon	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	0	Poulet rôti		Rôti de porc au jus	Paëlla de poisson
	0	Pêlé môle provençal		Haricots verts persillés	***
PRODUIT LAITIER	0	Pavé 1/2 sel		Cotentin	
DESSERT	0	Pêche	Tarte aux pommes	Compote de pommes fraises	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate /Salade western : haricots rouges, maïs, poivron /Bruschetta napolitaine: pain, sauce tomate au basilic, mozzarella, olive/ Salade mêlée: salade, maïs, croûtons

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pastèque				Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Goulash de bœuf		Filet de lieu sauce citron	Saucisse de Toulouse
	Ratatouille	Semoule		Purée de carottes	Lentilles à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Fondu président		Saint Paulin	Gouda
DESSERT	Barre Bretonne	Pomme	Nectarine	Flan nappé caramel	

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Préciser la provenance

P.A. n°3



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2020



Mardi : le bœuf servi est d'origine française rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon			Concombre vinaigrette	Salade de p. de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes d'été aux pois chiches et boulgour A	Hachis Parmentier		Colombo de porc	Poisson pané citron
	***	***		Riz pilaf	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes		Mimolette	
DESSERT	Yaourt aromatisé M	Pomme	Crème chocolat	Compote pomme abricot M	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo: pâtes, poivrons, surimi mayonnaise / Salade du chef: riz, tomate, œuf dur, épaule de porc / Cappelletti au fromage: pâtes farcies au fromage / Ciambellone: moelleux au citron

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2020

Escapade gourmande en Italie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade du chef		Courgettes râpées aux poivrons vinaigrette à l'origan	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Steack haché	Emincé de dinde à l'estragon		Linguine à la napolitaine, emmental râpé A	Marmite de poisson
	Pommes rosties	Pêlé mêlé provençal		***	Semoule
PRODUIT LAITIER		Tomme blanche		Purée pomme	Fromage frais sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Nectarine	Tarte citron M	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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2020



Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Crêpe au fromage		Salade arlequin	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue	Courgettes au bœuf		Filet de colin sauce normande	Nuggets de blé A
	Riz pilaf	***		Epinards à la crème	Petits pois et carottes
PRODUIT LAITIER		Emmental		Yaourt aromatisé	Coulommiers
DESSERT	Entremets vanille	Banane		Poire	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons/ Salade mimosa: Salade verte, œuf dur

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Concombre vinaigrette		Salade verte mimosa	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de lieu sauce nantua	Emincé de dinde au curry		Tortis lentilles tomates A	Sauté de bœuf marengo
	Semoule	Haricots verts		***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Camembert		Bûchette mi chèvre	Fondu président
DESSERT	Kiwi	Tarte chocolat		Flan nappé caramel	Compote de pommes



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 12 au 16 Octobre 2020

Semaine du goût: Entre la pomme et le fromage

Mardi :
le bœuf servi est une viande rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Coquillettes au basilic				Salade verte aux pommes emmental
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce au bleu et pommes	Boulettes de bœuf au thym		Filet de colin sauce dieppoise	Saucisse Toulouse
	Carottes persillées	Purée aux 2 pommes fromagère		Haricots beurre	Haricots façon cassoulet
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais nature		Gouda	Brie
 DESSERT	Banane	Poire	Tarte aux pommes 	Kiwi	



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 19 au 23 Octobre 2020

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade mêlée		Crêpe fromage 	Salade américaine	Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz façon cantonnaise 	Bœuf aux oignons	Beignets de poisson	Gratin de chou-fleur à la parisienne	Filet de lieu sauce américaine
	***	Coquillettes	Julienne de légumes	***	Boulgour
 PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré		Saint Paulin
 DESSERT	Entremets vanille	Pomme	Banane	Poire	Mousse chocolat



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 26 au 30 Octobre 2020



Mardi : le bœuf servi est une viande rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade antillaise	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées persillées	Chou blanc vinaigrette à l'orange
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de poulet au curry	Omelette sauce tomate A	Couscous aux boulettes d'agneau	Filet de colin sauce aurore	Parmentier de bœuf au potiron
	Lentilles	Petits pois	***	Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré	Camembert	
DESSERT	Banane	Pomme	Kiwi	Barre bretonne M	Fromage blanc au coulis de mangou M

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, ananas, poivrons /
Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs /
Salade strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg, cornichon

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie	Crêpe aux champignons		Salade de p. de terre, maïs, ciboulette	Œuf dur mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	Bœuf bourguignon		Colin meunière	Chili sin carne A
	à la carbonara	Carottes		Epinards à la crème	***
PRODUIT LAITIER		Edam		Yaourt aromatisé	Carré fromager
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire		Banane	

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 **Q** **R** **S** **T** **U** **V** **W** **X** **Y** **Z**

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2020



Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE		Salade d'endives		Salade riz mimolette ciboulette	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de poisson	Cordon bleu		Parmentier de lentilles corail et carottes A	Boulette de bœuf
	Boulgour	Petits-pois cuisinés		***	Pâtes papillons
 PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie		Fromage blanc sucré	Fromage frais au sel de Guérande
 DESSERT	Pomme	Flan pâtissier M	Kiwi	Compote pomme banane	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise / Crèmeux de blaukraut: crèmeux de chou rouge / schweinbraten: Rôti de porc sauce aux prunes / Bienenstich : Nid d'abeille

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2020

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Taboulé			Escapade gourmande en Allemagne	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette piperade	Boulettes de bœuf sauce tomate		Crèmeux de blaukraut	Filet de colin
	Haricots verts persillés	Riz créole		Schweinbraten	Purée de potiron
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Gouda	Camembert
 DESSERT	Kiwi	Pomme	Bienenstich M	Poire	

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°48 : du 23 au 27 Novembre 2020



Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée			Blé aux petits légumes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes au abricots secs et semoule ^A	Goulash de bœuf		Poisson meunière citron	Saucisse de Toulouse
	***	Tortis		Haricots beurre	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Fromage frais sucré		Emmental	Cotentin
DESSERT	Crème caram ^M	Pomme	Kiwi	Compote pomme ananas	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: Salade, maïs, croustons / Salade exotique: riz, ananas, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes		Céleri rémoulade	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Nuggets de blé ^A		Emincé de dinde sauce suprême	Filet de colin sauce hollandaise
	***	Petits pois		Poêlée de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré		Coulommiers	Mimolette
DESSERT	Mousse au chocolat	Poire	Beignet aux pommes ^M	Clémentines	

^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



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2020



Mardi :
le bœuf servi est une viande locale rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Crêpe aux champignons		Salade antillaise	Salade mimosa
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde	Sauté de bœuf		Beignets de poisson	Lasagnes indienne ou Spaghettis lentilles tomates A
	***	Carottes braisées		Purée de brocolis	***
PRODUIT LAITIER	Brie	Fondu président		Fromage frais sucré	Tomme blanche
DESSERT	Liégeois vanille	Pomme		Compote de fruits	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin / Salade antillaise: riz, ananas, poivron / Salade mimosa: salade verte, œuf dur / Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons

P.A. n°1

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2020



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

Repas de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de pâtes au basilic			Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crustacés	Jambon braisé			Chili con carne et riz
	Semoule	Chou-fleur béchamel			***
PRODUIT LAITIER	Tomme grise				Vache qui rit
DESSERT	Kiwi	Poire	Compote de pommes		

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



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2020

Mardi :
le bœuf servi est issu d'un élevage rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	NOËL VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte		1/2 pomelos		 Joyeux Noël !
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage	Tortis bolognaise	Pilon de poulet rôti	Filet de poisson sauce dieppoise	
	Petits pois cuisinés	***	Haricots verts persillés	Riz aux petits légumes	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Fraidou	Fondu président	
 DESSERT	Madeleine	Clémentines	Mousse chocolat 	Pomme	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade mimosa: salade verte, œuf dur / Salade exotique: riz, ananas, maïs

P.A. n°3

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2020 au 1er Janvier 2021

Mardi :
le bœuf servi est issu d'un élevage rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	JOUR DE L'AN VENDREDI
 ENTRÉE	Salade mimosa		Salade exotique	Salade Marco Polo	 Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio  Préciser la provenance
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Loubia végétarienne 	Bœuf bourguignon	Colin pané citron	Gratin de chou-fleur à la parisienne	
	***	Semoule	Carottes à la crème	***	
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé		
 DESSERT	Liegeois chocolat	Kiwi	Clémentines	Pomme	

P.A. n°4



 Circuits courts/ Produits locaux

 maison  bio

 Alternatif



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2020

Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

C'est la rentrée !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie Salade du chef	Betteraves ciboulette Macédoine mayonnaise	Salade Western Salade arlequin	Melon Rémoulade de courgettes	Concombre vinaigrette Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Tortis bolognaise	Bruschetta italienne ou tarte au fromage M	Rôti de porc au jus	Paëlla de poisson
	Pêlé môle provençal	***	Salade verte	Haricots verts persillés	***
PRODUIT LAITIER	Gouda Vache qui rit	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel Bûchette mi chèvre	Camembert Tomme blanche	Cotentin Emmental
DESSERT	Prunes Pomme	Pêche Pomme	Banane Nectarine	Clafoutis aux abricot M Gâteau au yaourt	Compote de pommes Cocktail de fruits au sirop

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate /Salade western : haricots rouges, maïs, poivron /Bruschetta napolitaine: pain, sauce tomate au basilic, mozzarella, olive/ Salade mêlée: salade, maïs, croutons

P.A. n°4

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pastèque Salade coleslaw	Macédoine mayonnaise Chou-fleur à la grecque	Tomate basilic Concombre sauce yaourt	Pâté de campagne Salami	Salade mêlée Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette ou œufs brouillés	Goulash de bœuf	Cordon bleu	Filet de lieu sauce citron	Saucisse de Toulouse
	Ratatouille	Semoule	Petits pois cuisinés	Purée de carottes	Lentilles à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré Yaourt nature sucré	Fondu président Saint Nectaire	***	Saint Paulin Edam	Brie Coulommiers
DESSERT	Barre Bretonne Crêpe au sucre	Pomme Abricots	Riz au lait vanillé M Crème pâtissière aux framboises	Nectarine Prunes	Flan nappé caramel Entremets chocolat



Préciser la provenance
ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio

A Alternatif



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2020

Mardi : le bœuf servi est du bœuf local rouge



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon Tomate au maïs	Betteraves persillées Haricots verts vinaigrette	Concombre vinaigrette Carottes râpées aux raisins	Salade Marco Polo Salade de blé fantaisie	Salade de p. de terre échalote Houmous
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes d'été aux pois chiches et boulgour A ***	Hachis Parmentier ***	Filet de colin sauce américaine Riz pilaf	Colombo de porc Haricots beurre	Poisson pané citron Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Emmental Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé Fromage frais sucré	Fromage blanc sucré Yaourt nature sucré	Mimolette Fondu président	Fraidou Bleu
DESSERT	Œufs au lait Bircher muëсли M	Pomme Pêche	Prunes Nectarine	Raisin Banane	Smoothie pomme framboise M Compote pomme abricot

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo: pâtes, poivrons, surimi mayonnaise / Salade du chef: riz, tomate, œuf dur, épaule de porc / Cappelletti au fromage: pâtes farcies au fromage / Ciambellone: moelleux au citron

P.A. n°1

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2020

Escapade gourmande en Italie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette Céleri rémoulade	Salade du chef Salade pastourielle	Lentilles à l'échalote Salade piémontaise	Courgettes râpées aux poivrons vinaigrette à l'origan	Macédoine de légumes Chou fleur vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de bœuf Frites	Emincé de dinde à l'estragon Pêlé mêlé provençal	Paupiette de veau marengo Carottes braisées	Linguine à la napolitaine, emmental râpé A ***	Marmite de poisson Semoule
PRODUIT LAITIER	Edam Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche Camembert	Yaourt nature sucré Fromage blanc sucré	Purée pomme basilic	Fromage frais sucré Yaourt aromatisé
DESSERT	Mousse au chocolat Entremets caramel	Nectarine Pomme	Banane Raisin	Ciambellone M	Poire Prunes

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°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2020



Mardi : le bœuf servi est une viande locale rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw Concombre ciboulette	Crêpe au fromage Pan tomaca	Tomate concombre fêta Salade fromagère	Salade arlequin Taboulé	Salade de pâtes tricolore Salade western
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue	Courgettes au bœuf	Filet de poulet tandoori	Filet de colin sauce normande	Nuggets de blé ^A
PRODUIT LAITIER	Carré fromager Camembert	Emmental Vache qui rit	***	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Coulommiers Tomme blanche
DESSERT	Entremets vanille Milk shake banan ^M	Banane Pomme	Semoule au lait au coulis de mûre ^M Gaufre	Poire Orange	Pomme Banane

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade coleslaw:
carotte, chou blanc
mayonnaise / Salade
arlequin: p. de terre,
maïs, poivrons/ Salade
mimosa: Salade verte,
œuf dur

P.A. n°3

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves ciboulette Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette Tomate basilic	Salade de blé aux petits légumes P. de terre échalote	Salade verte mimosa Rémoulade de courgettes	Carottes râpées vinaigrette Salade fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de lieu sauce nantua	Emincé de dinde au curry	Chipolatas	Spaghettis lentilles tomates ^A	Sauté de bœuf marengo
PRODUIT LAITIER	Mimolette Tomme grise	Camembert Saint Nectaire	Fromage frais sucré Yaourt aromatisé	Bûchette mi chèvre Fraidou	Fondu président Edam
DESSERT	Kiwi Pomme	Moelleux au chocolat ^M Chou vanille	Poire Smoothie pomme carotte ^M	Flan nappé caramel Bircher muesli	Compote de pommes Ananas 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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2020

Semaine du goût: Entre la pomme et le fromage

Mardi :

le bœuf servi est une viande rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Coquillettes au basilic Semoule fantaisie	Betteraves vinaigrette Chou fleur mimosa	Tomate ciboulette Concombre sauce fromage blanc	Pâté de foie Cervelas	Crème de céleri à la pomme
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce au bleu et pommes	Boulettes de bœuf au thym	Clafoutis aux pommes et ch 	Filet de colin sauce dieppoise	Cassoulet
	Carottes persillées	Purée aux 2 pommes fromagère	Poêlée de légumes	Haricots beurre	***
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Petit fromage frais <small>nature</small> Cantal	Fraidou Bûchette mi chèvre	Gouda Vache qui rit	Brie Coulommiers
 DESSERT	Banane Pomme	Poire Orange	Liégeois chocolat Crème dessert caramel	Fondant aux pommes et fromage frais 	Kiwi Poire



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade mêlée: salade verte, croustons, maïs/
Salade américaine: p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf dur, persil /
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2020

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade mêlée Tomate vinaigrette	Potage de légumes Macédoine	Cake au fromage TADAAM!  Lentilles échalote	Salade américaine Blé aux petits légumes	Salade coleslaw Concombre persillé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz façon cantonnaise 	Bœuf aux oignons	Beignets de poisson	Gratin de chou-fleur à la parisienne	Filet de lieu sauce américaine
	***	Coquillettes	Julienne de légumes	***	Boulgour
 PRODUIT LAITIER	Vache qui rit Emmental	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Fromage frais sucré Yaourt nature sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes Tomme grise	Saint Paulin Fondu président
 DESSERT	Entremets vanille Flan nappé caramel	Pomme Kiwi	Banane Orange	Poire Pomme	Smoothie pomme orange  Compote tous fruits



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°44 : du 26 au 30 Octobre 2020

C'est Halloween!



Mardi : le bœuf servi est une viande rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette Potage poireaux p. de terre	Salade antillaise Salade pastourelle	Potage de légumes Chou fleur vinaigrette	Carottes râpées persillées Salade Louissette	Chou blanc vinaigrette à l'orange
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de poulet au curry	Croc blé épinards fromage A	Couscous aux boulettes d'agneau	Filet de colin sauce aurore	Parmentier de bœuf au potiron
	Lentilles	Petits pois	***	Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre Fraidou	Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré Fromage frais aux fruits	Camembert Brie	Mimolette
DESSERT	Banane Poire	Pomme Orange	Kiwi Smoothie M	Tarte aux pommes M Crêpe au sucre	Blanc manger au coulis de mangue M

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, ananas, poivrons / Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs / Salade strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg, cornichon

P.A. n°2

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie Chou rouge au pommes	Crêpe aux champignons Taboulé	Potage de potiron Salade verte	Salade de p. de terre, maïs, ciboulette Coquillettes au basilic	Œuf dur mayonnaise Toast au chèvre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Gratin de pâtes à la parisienne	Bœuf bourguignon	Poulet rôti	Colin meunière	Chili sin carne A
	***	Carottes	Poêlée de légumes	Epinards à la crème	***
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche Bleu	Edam Cotentin	Crème anglaise	Yaourt aromatisé Fromage frais sucré	Carré fromager Coulommiers
DESSERT	Flan nappé caramel Liégeois chocolat	Poire Orange	Gâteau au yaourt M Pain d'épices	Pomme Kiwi	Banane Poire

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°46 : du 9 au 13 Novembre 2020



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage poireaux p. de terre Macédoine de légumes	Salade d'endives Salade fantaisie		Salade riz mimolette ciboulette Salade de blé aux petits légumes	Salade coleslaw Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de poisson Bouलगour	Cordon bleu Petits-pois cuisinés		Parmentier de lentilles corail et carottes A ***	Rôti de bœuf Pâtes papillons
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin Vache qui rit	Brie Camembert		Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande Saint Paulin
DESSERT	Pomme Poire	Flan pâtissier M Semoule au lait		Kiwi Orange	Compote pomme banane Smoothie pomme ananas M

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise / Crèmeux de blaukraut: crèmeux de chou rouge / schweinbraten: Rôti de porc sauce aux prunes / Bienenstich : Nid d'abeille

P.A. n°4

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2020

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 arlequin	Potage crecy Betteraves	1/2 pomeios Carottes râpées	Escapade gourmande en Allemagne Crèmeux de blaukraut	Cervelas Pâté de foie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Œufs brouillés ou Omelette Haricots verts persillés	Boulettes de bœuf sauce tomate Riz créole	Filet de poulet sauce normande Printanière de légumes	Schweinbraten Spaetzle	Filet de colin sauce concarnoise Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé Fromage frais sucré	Fondu président Mimolette	Pavé 1/2 sel Bûchette mi chèvre	Gouda	Camembert Saint Nectaire
DESSERT	Kiwi Poire	Pomme Banane	Crème pâtissière M banane coco	Kirschmichel mit Schokolade M	Poire Orange



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°5



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°48 : du 23 au 27 Novembre 2020



Mardi :
le bœuf servi est une viande locale rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée Céleri rémoulade	Potage de légumes Macédoine	Salade exotique Cake au fromage	Blé aux petits légumes Salade de pâtes au basilic	Salade coleslaw Potage de potiron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes aux abricots secs et semoule A ***	Goulash de bœuf Tortis	Filet de poisson sauce américaine Carottes	Poisson meunière citron Haricots beurre	Saucisse de Toulouse Lentilles
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit Cantal	Fromage frais sucré Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Emmental Petit fromage frais ail et fines herbes	Cotentin Tomme grise
DESSERT	Œuf au lait M	Pomme M Smoothie pomme kiwi	Banane Poire	Kiwi Orange	Compote pomme ananas Pomme au four

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: Salade, maïs, croutons / Salade exotique: riz, ananas, maïs / Salade coleslaw: carotte, chou blnac, mayonnaise / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°1

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette Carottes râpées aux raisins	Salade de pâtes tricolore Lentilles échalote	Semoule fantaisie Potage vermicelles	Céleri rémoulade Salade verte	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier ***	Nuggets de blé A Petits pois	Paupiette de veau sauce champignons Chou-fleur persillé	Emincé de dinde sauce suprême Poêlée de légumes	Filet de colin sauce hollandaise Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande Edam	Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré Fromage frais aux fruits	Coulommiers Carré fromager	Mimolette Vache qui rit
DESSERT	Mousse au chocolat Entremets vanille	Poire Banane	Kiwi Orange	Moelleux aux pommes M Eclair	Clémentines Pomme

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

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°50 : du 7 au 11 Décembre 2020



Mardi :
le bœuf servi est une viande mouton rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes Betteraves	Crêpe aux champignons Feuilleté au fromage	Salade fantaisie 1/2 pomelos	Salade antillaise Salade strasbourgeoise	Salade mimosa Wrap crudités
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde ***	Sauté de bœuf mironton Carottes braisées	Poulet rôti Haricots verts	Beignets de poisson Purée de brocolis	Lasagnes indienne ou spaghetti lentilles tomates A ***
PRODUIT LAITIER	Brie Camembert	Fondu président Emmental	***	Fromage frais sucré Yaourt aromatisé	Tomme blanche Saint Nectaire
DESSERT	Liégeois vanille Flan nappé caramel	Pomme Poire	Semoule au lait au chocolat M Crème pâtissière aux pommes	Banane Clémentines	Compote de fruits Poire sauce chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin / Salade antillaise: riz, ananas, poivron / Salade mimosa: salade verte, œuf dur / Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons

P.A. n°3

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2020

Repas de Noël



Mardi :
le bœuf servi est une viande mouton rouge
le veau servi est une viande mouton rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes Macédoine	Salade de pâtes au basilic Salade arlequin	Salade western Salade de boulgour à l'orange	Mousse de canard et toast	Carottes râpées vinaigrette Potage poireaux p. de terre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crustacés Semoule	Palette de porc à la diable Chou-fleur béchamel	Pizza au fromage Poêlée de légumes	Sauté de dinde au pain d'épices Pommes noisettes	Chili con carne et riz ***
PRODUIT LAITIER	Tomme grise Cotentin	Carré fromager Brie	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Clémentines	Vache qui rit Emmental
DESSERT	Kiwi Pomme	Poire Orange	Pomme Banane	Bûche de Noël	Compote de pommes Ananas au sirop

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 PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2020

Mardi : le bœuf servi est issu d'un élevage rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	NOEL VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte Chou rouge aux pommes	Potage de potiron Betteraves à l'échalote	1/2 pomelos Salade fantaisie	Salade coleslaw Potage Dubarry	 Joyeux Noël !
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage Petits pois cuisinés	Lasagnes bolognaise ***	Pilon de poulet rôti Haricots verts persillés	Filet de poisson sauce dieppoise Riz aux petits légumes	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Fromage frais aux fruits	Edam Petit fromage frais ail et fines herbes	Fraidou Bleu	Fondu président Edam	
 DESSERT	Madeleine Cookie	Clémentines Poire	Marbré  Tarte au flan	Pomme Kiwi	

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade coleslaw:
carotte, chou blanc,
mayonnaise / Salade
mimosa: salade verte,
œuf dur / Salade
exotique: riz, ananas,
maïs

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2020 au 1er Janvier 2021

Mardi : le bœuf servi est issu d'un élevage rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	JOUR DE L'AN VENDREDI
 ENTRÉE	Salade mimosa Céleri rémoulade	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette	Salade exotique Lentilles à l'échalote	Salade marco polo Semoule fantaisie	 Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio Bonne Année !
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Loubia végétarienne  ***	Bœuf bourguignon Purée de p. de terre	Colin pané citron Carottes à la crème	Gratin de chou-fleur à la parisienne ***	
 PRODUIT LAITIER	Gouda Cotentin	Fromage frais sucré Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Rondelé Saint Paulin	
 DESSERT	Liegeois chocolat Bircher muesli	Kiwi Poire	Clémentines Banane	Pomme Orange	

P.A. n°1



 Circuits courts/ Produits locaux

 maison

 bio

 Alternatif



 **Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES