

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2020



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade mimosa: salade verte,
œuf dur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Taboulé	BONNE ANNEE 2020 ! Jeudi, on fête l'Epiphanie : celui ou celle qui aura la fève sera le roi ou la reine!	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne bolognaise	Omelette sauce tomate ^A		Filet de poisson sauce dieppoise	P. de terre à la savoyarde
	***	Petits pois cuisinés		Purée de brocolis	***
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt nature sucré		Fondu président	Fromage frais sucré
DESSERT	Flan vanille	Clémentines		Galette des Rois	Kiwi

P.A. n°5

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mimosa	P. de terre échalote		Céleri rémoulade	Pâté de foie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de lentilles corail et son riz ^A	Bœuf bourguignon		Jambon sauce barbecue	Filet de lieu sauce curry
	***	Choux fleur		Coquillettes	Boullgour
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fromage blanc sucré		Rondelé	Bûchette mi-chèvre
DESSERT	Liegeois chocolat	Banane		Pomme	Yaourt nature sucré

^B bio
Préciser la provenance ou
Pain du jeudi Bio

^A
Menu végétarien

^L Local
Préciser la provenance

P.A. n°1



^L Circuits courts/ Produits locaux

^M maison

^B bio

^A Alternatif

^R

^R

^R Race Vaude

^R Race Blanc Cœur

^R

Ansamble
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2020



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Radis blancs râpés sauce ail et fines herbes	Salade de pâtes		Macédoine mayonnaise	Chou rouge mimolette vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce tomate	Nuggets de blé A		Blanquette de dinde	Marmite de poisson
	Purée de p. de terre	Petits pois cuisinés		Carottes persillées	Riz créole
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature sucré		Emmental	***
 DESSERT	Mousse au chocolat	Clémentines		Grillé aux pommes	Kiwi

Salade de pâtes: pâtes , poivrons / Salade mêlée: salade, maïs, croutons

P.A. n°2

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade mêlée	Crêpe au fromage	 LE SAIS-TU ? La chandeleur, autrefois "Chandeleuse", se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. Son nom vient du mot "chandelle"	Carottes rapées	Œufs durs mayonnaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf		Filet de colin sauce Nantua	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes d'hiver A
	Haricots façon cassoulet	Haricots beurre		P. de terre et épinards béchamel	***
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	***		Bûchette mi-chèvre	Edam
 DESSERT	Flan vanille	Fromage blanc coulis de fraise		 Crêpe de la chandeleur	Orange

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

A
Menu végétarien

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°06 : du 3 au 7 Février 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Lorraine	VENDREDI
 ENTRÉE	Saucisson sec	Lentilles échalote		Salade Lorraine	Betteraves vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson	Tarte au fromage A		Potée Lorraine	Hachis parmentier
	Riz pilaf	Salade verte		***	***
 PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Pavé 1/2 sel		Carré fromager	Fromage frais au Sel de Guérande
 DESSERT	Kiwi	Clémentines		Tarte aux Prunes	Compote pomme banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: salade, croutons, maïs / Salade Lorraine: chou blanc, emmental

P.A. n°4

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Œufs dur sauce cocktail	Salade de cervelas		Potage légumes	Salade mêlée
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes A	Sauté de bœuf		Marmite de poisson	Steack haché de veau sauce forestière
	à la napolitaine	Haricots verts		Riz coloré	Pomme paillason
 PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondus président		Saint Paulin	Camembert
 DESSERT	Fourrandise chocolat	Pomme		Poire	Flan nappé caramel

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

A

Menu végétarien

L Local

Préciser la provenance

P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif

Q

R

R Race Vaude

BLANC

COUPE

Ansamble
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette	Chou blanc sauce fromage blanc curry	 A MARDI-GRAS, c'est carnaval, n'oublie pas ton déguisement!	Blé aux petits légumes	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Chili sin carne ^A		Rôti de porc au jus	Colin meunière citron
	***	***		Petits pois	P. de terre et épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Gouda		Rondelé	Fraidou
DESSERT	Orange	Beignet de Mardi gras		Pomme	Compote pomme ananas

P.A. n°1

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

P.A. n°2



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Menu végétarien



Préciser la provenance

Menu validé
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison B bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine	Salade coleslaw		Salade de blé	Chou chinois vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards ^A	Pilon de poulet rôti		Sauté de porc au caramel	Filet de colin meunière
	Riz sauce tomate	Petits pois		Carottes	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Brie		Yaourt aromatisé	Vache qui rit
DESSERT	Kiwi	Crème caramel		Poire	Compote pomme

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

A

Menu végétarien

L Local

Préciser la provenance

P.A. n°4

★ ★ ★
Menu validé
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif

Q

R

T

U

V

W

X

Y

Z

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betteraves	Salade d'endives		Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne tomate lentilles ^A	Boulette de bœuf sauce tomate		Jambon braisé	Filet de colin sauce dieppoise
	façon bolognaise	Boulgour		Pomme rosties	Purée de carottes
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Coulommiers	Rondelé
 DESSERT	Barre Bretonne	Pomme		Mousse au chocolat	Compote pomme fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Auvergne	VENDREDI
 ENTRÉE	Œuf dur mayonnaise	Coquillettes au basilic		Salade verte au cantal	Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes aux pois chiches et sa semoule ^A	Sauté de bœuf printanier		Escalope de poulet sauce au bleu	Filet de lieu sauce curry
	***	Carottes		Lentilles	Riz pilaf
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Cotentin		***	Bûchette mi-chèvre
 DESSERT	Banane	Yaourt aromatisé		Tarte aux poires	Liégeois vanille

^B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

^A

Menu végétarien

^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°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Céleri rémoulade	P. de terre échalote		Cervelas	Macédoine mayonnaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bolognaise	Nuggets de blé ^A		Emincé de volaille basquaise	Marmite de poisson
	***	Petits pois		Haricots verts persillés	Pommes vapeur
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou		Brie	Saint paulin
 DESSERT	Pomme	Entremets vanille	<i>Mercredi, c'est le 1er AVRIL : n'oublie pas de faire une plaisanterie à tes amis!</i>	Mousse chocolat	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade antillaise	Betteraves vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au miel	Steak haché sauce barbecue		Poisson pané citron	Parmentier de lentilles corail carottes ^A
	Semoule	Poêlée de légumes		Epinards béchamel	façon hachis
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Madeleine		Carré fromager	Fromage blanc sucré
 DESSERT	Entremets chocolat	Pomme	<i>Bonnes fêtes de Pâques!</i>	Dessert de Pâques: Tarte au chocolat 	Poire

^B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

^A
Menu végétarien

^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°16 : du 13 au 18 Avril 2020



LUNDI DE Pâques					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave		Salade Western	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Cordon bleu		Tarte aux légumes ^A	Paupiette de poisson
PRODUIT LAITIER		Haricots beurre		Salade verte	Boulgour
DESSERT		Vache qui rit		Fromage frais sucré	Mimolette
		Yaourt nature sucré		Poire	Entremets caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Western: haricots, rouges, maïs

P.A. n°4

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	vacances scolaires	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Menu végétarien



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°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2020

vacances scolaires

FETE DU TRAVAIL



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de pâtes: pâtes ,
poivrons

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

P.A. n°1

Semaine n°19 : du 4 au 8 Mai 2020

VICTOIRE 1945

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Saucisson sec	Salade de pâtes		Tomate basilic	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de volaille	Croq blé épinards fromage ^A		Filet de colin sauce aurore	
	Pomme paillasson	Petits pois cuisinés		Poêlée de légumes	
 PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature sucré		Brie	
 DESSERT	Flan chocolat	Pomme		Crème caramel	

^B bio
Préciser la provenance ou
Pain du jeudi Bio

^A
Menu végétarien

^L Local
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°20 : du 11 au 15 Mai 2020



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Nouvelle Aquitaine	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves	Crêpe au fromage		Salade verte	Œufs durs mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin meunière	Sauté de bœuf provençal		Sauté de canard	Tajine de légumes aux abricots secs et semoule ^A
	Haricots verts	Carottes persillées		Purée	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	***		Crème anglaise	Fondu président
DESSERT	Poire	Yaourt aromatisé		Tarte aux pomme et noix	Banane

P.A. n°3

Semaine n°21 : du 18 au 22 Mai 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette	Taboulé			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Gratin de Pâtes au fromage ^A	Cuisse de poulet rôtie			
	***	Courgettes persillées			
PRODUIT LAITIER	Emmental	Carré fromager			
DESSERT	Kiwi	Gaufre			

P.A. n°4

^B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

^A
Menu végétarien

^L Local
Préciser la provenance



^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°22 : du 25 au 29 Mai 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade comtesse	Betteraves mimolette		Salami	Tomate vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette ^A	Boulette d'agneau		Filet de colin sauce américaine	Nuggets de volaille
	Piperade	Boulgour		Purée d'épinards	Petits pois cuisinés
 PRODUIT LAITIER	Madeleine	***		Rondelé	Bûchette mi-chèvre
 DESSERT	Compote de pommes	Fromage blanc sucré		Poire	Yaourt aromatisé

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade comtesse: salade, tomate, emmental, maïs

P.A. n°5

Semaine n°23 : du 1er au 5 Juin 2020

	PENTECOTE				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Saucisson sec		Salade verte mimolette	Concombre vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Cordon bleu		Chili sin carne ^A	Paupiette de poisson
		Purée		***	Semoule
		Cotentin		Vache qui rit	Edam
 DESSERT		Yaourt aromatisé		Entremets chocolat	Compote pomme fraise

^B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

^A
Menu végétarien

^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°24 : du 8 au 12 Juin 2020



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomate, épaule de porc, œuf dur

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomate vinaigrette	P. de terre échalote		Concombre vinaigrette	Pâté de campagne
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons	Nuggets de blé ^A		Emincé de dinde basquaise	Couscous de la mer
	Pomme paillasson	Pêlé môle provençal		Haricots beurre	***
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature sucré		Brie	Saint Paulin
 DESSERT	Flan vanille	Pomme		Compote tous fruits	Nectarine (sous réserve)

P.A. n°2

Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination occitanie	VENDREDI
 ENTRÉE	Courgette rémoulade	Salade du chef		Melon	Macédoine mayonnaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de lentilles corail et carottes ^A	Beignets de poisson		Cassoulet	Steack haché
	***	Ratatouille		***	Carottes
 PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Tomme grise	Cotentin
 DESSERT	Flan nappé caramel	Pêche		Abricots	Pomme

^B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

^A
Menu végétarien

^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°26 : du 22 au 26 Juin 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Haricots verts aux échalotes	Melon		Coquillettes au basilic	Concombre vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paëlla au poisson	Cordon bleu		Tarte aux légumes ^A	Boulettes de bœuf sauce tomate
	***	Petits pois		Salade verte	Semoule
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Rondelé		Yaourt aromatisé	Fromage frais au Sel de Guérande
 DESSERT	Pêche	Compote pomme fraise		Banane	Crème chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°4

Semaine n°27 : du 29 Juin au 3 Juillet 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pastèque	Betteraves vinaigrette	 BONNES VACANCES!	Salade de blé fantaisie	Tomate à la croque
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de blé ^A	Steack haché sauce ketchup		Filet de lieu sauce curry	Jambon blanc
	Pêcle mêle provençal	Coquillettes		Purée de courgettes	Chips
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondelé		Brie	Vache qui rit
 DESSERT	Yaourt nature sucré	Abricots		Flan vanille	Pomme

^B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

^A
Menu végétarien

^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