

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 7 au 11 Janvier 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI BIO	JEUDI	VENDREDI BIO
ENTRÉE	Chou blanc sauce fromage blanc currv Salade d'endives	Potage de légumes	Betteraves vinaigrette	Salade mêlée Radis blanc rémoulade	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bolognaise PS-S -	Croq blé épinards fromage -S- A	Jambalaya de volaille -F-	Filet de colin sauce citron -F-	Palette de porc à la diable -F-
	***	Purée de carottes -F-	***	Haricots verts persillés -S-	Lentilles -PS-
PRODUIT LAITIER	Emmental Fraidou	Petit fromage frais ail et fines herbes Mimolette	Fromage frais sucré	Cotentin Bûchette mi chèvre	Coulommiers
DESSERT	Compote tous fruits Ananas au sirop	Clémentines Banane	Poire	Galette des Rois	Liégeois chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Jambalaya de volaille: Eminces de volaille, riz, chorizo, concassé de tomates / Salade mêlée: salade, maïs, croustons / Salade western : haricot rouge, maïs
Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade nantaise: p. de terre, tomate, haricots verts, concombre / Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 14 au 18 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI BIO
ENTRÉE	Potage de légumes	Chou chinois maïs croûton vinaigrette Salade coleslaw	Salade nantaise	Salade Marco polo	Carottes rapées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crevettes -S-	Steak Haché de bœuf -S-	Pizza royale -S-	Sauté de porc au caramel -F-	Cuisse de poulet rôtie -F-
	Riz pilaf -PS-	Frites -F-	Salade verte -F-	Carottes et navets -F-	Petits pois -PA-
PRODUIT LAITIER	Tomme grise Rondelé	Vache qui rit Saint Paulin	Fraidou	Yaourt aromatisé	Carré fromager
DESSERT	Kiwi Clémentines	Compote pomme ananas Cocktail de fruits	Orange	Banane	Galette Bretonne



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°04 : du 21 au 25 Janvier 2019



	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI BIO	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pomelos Chou rouge vinaigrette	Potage de chou-fleur au currv	Carottes rapées	Pâté de campagne Salami	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage -F-	Bœuf bourguignon -F-	Escalope de poulet sauce crème -F-	Filet de poisson sauce dieppoise -F-	P. de terre à la savoyarde -F-
	Mitonnée de légumes -F-	Semoule -PS-	Haricots verts -PA-	Purée de brocolis -S-	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Edam	***	Fondu président Emmental	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits
DESSERT	Barre bretonne Palmito	Orange	Riz au lait au caramel M	Clémentines Banane	Kiwi Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: salade, maïs, croustons / Salade strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 28 Janvier au 1er Février 2019

	LUNDI BIO	MARDI BIO	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette aux aèrumes	Salade Strasbourgeoise	Taboulé	Potage de légumes	Salade mêlée Chou rouge aux lardons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de dinde -F-	Boulettes de bœuf Sauce tomate -S-	Colin pané citron -S-	Jambon braisé -F-	Filet de lieu sauce curry -S-
	Riz créole -PS-	Haricots verts persillés -PA-	Epinards PDT béchamel -S-F-	Gratin de chou-fleur -S- M	Boulgour -PS-
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Rondelé Saint Paulin	Bûchette mi-chèvre Camembert
DESSERT	Liegeois chocolat	Pomme	Clémentines	Crêpe de la Chandeleur	Compote tous fruits Cocktail de fruits



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°1



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 4 au 8 Février 2019

Carnaval de Rio



	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI BIO	Carnaval de Rio	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore Riz au surimi	Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette	Salade Brésilienne	Otage poireaux pommes de terre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille -S-	Rôti de bœuf -F-	Sauté de veau	Feijoda -F-	Marmite de poisson -F-
	Petits pois -S-	Purée de p. de terre -PS-	Semoule de couscous -PS-	Riz pilaf -PS-	Carottes braisées -F-
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Tomme grise	Emmental	Camembert	Fromage blanc sucré Fromage frais aux fruits
DESSERT	Clémentines Banane	Les deux vaches vanille	Orange	Quindim Flan Moco	Madeleine Fourrandise à la fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Brésilienne: ananas, salade, cœurs de palmiers, maïs vinaigrette au citron vert / Feijoda: saucisse, haricots rouges, carottes, oignons, épices / Salade mêlée: salade, maïs, croutons / Salade antillaise: riz, tomate, ananas, poivron / Salade soisson: haricots blancs au paprika / Salade mêlée: salade, maïs,

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 11 au 15 Février 2019 Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI BIO	JEUDI	VENDREDI BIO
ENTRÉE	Salade mêlée	Crêpe au fromage	Salade coleslaw	Salade antillaise	Œufs durs mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Gratin de pâtes à la parisienne -F-PS-	Pot au feu -F-	Emincés de dinde au paprika -F-	Filet de colin sauce Nantua -S-	Tajine de légumes aux abricots secs -F- ^A
	***	***	Haricots verts -PA-	P. de terre et épinards béchamel -S-F-	Semoule aux pois chiches -PS-
PRODUIT LAITIER	Carré fromager	Cotentin	Brie	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Liégeois chocolat	Kiwi	Semoule au lait au caramel ^M	Poire	Clémentines



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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 18 au 22 Février 2019 Vacances Scolaires



	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Carottes râpées à l'orange	Salade Marco Polo	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson sauce tartare -S-	Poulet rôti -F-	Pizza -S-	Rôti de porc au jus -F-	Parmentier de bœuf au potiron -S-PA-
	Riz pilaf -PS-	Petits-pois cuisinés -PA-	Salade verte -F-	Gratin de chou-fleur -S-	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Crème anglaise	Bûchette mi chèvre	Camembert	Fromage frais au Sel de Guérande
DESSERT	Kiwi	Marbré	Clémentines	Poire	Compote de pommes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Poêlée de légumes: haricots verts, navets, carottes / Salade Marco Polo: Pâtes, surimi, poivron rouge/ Semoule fantaisie: Semoule, tomate, petits pois, raisins / Salade du chef: riz, tomate, épaule de porc, œuf dur

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 25 Février au 1er Mars 2019

	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI BIO	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé Salade du chef	Betteravec aux noix	Potage de légumes	Cervelas Pâté de campagne	Chou blanc sauce fromage blanc currv Salade d'endives
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au coulis de tomate	Rôti de bœuf	Escalope de poulet sauce normande	Paëlla de poisson	Chipolatas
	Haricots verts persillés	Pennes	Carottes	***	Frites
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Emmental	***	Saint Paulin Fromage frais au sel de Guérande	Camembert Carré fromager
DESSERT	Fourrandise chocolat Madeleine	Orange	Semoule au lait vanillée	Poire Banane	Crème vanille Liégeois chocolat



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°5



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Saucisson à l'ail Cervelas vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Salade vendéenne	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette	Céleri rémoulade 1/2 pomelos	Salade mêlée Radis à la croque
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de poulet	Rôti de porc sauce curry	Chili sin carne 	Hachis parmentier	Filet de lieu sauce citron
	***	Chou-fleur persillé	***	***	P. de terre et épinards béchamel
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Rondelé Mimolette 	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Gouda Vache qui rit	Fraidou Bûchette mi chèvre
 DESSERT	Pomme Orange	Beignet de Mardi Gras 	Kiwi Poire	Œuf au lait  Mousse au chocolat	Compote pomme ananas Pomme cuite à la canne 

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Chili sin carne: haricots rouges, tomates concassées, poivrons, riz pilaf / Salade mêlée: salade verte, maïs, croutons / Salade de blé fantaisie: blé, maïs, tomate / Welch rarebit: pain de mie, béchamel, cheddar, colcannon: chou vert, p. de terre / Apple crumble cake: cake aux pommes avec crumble / Salade exotique: riz, tomate, ananas, maïs

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2019

La Saint Patrick 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENREDI
 ENTRÉE	Pâté de foie Salami	Salade d'endives Salade louisette	Salade de blé fantaisie Salade exotique	<i>Welch rarebit</i> Potage de légumes Betteraves vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet au jus	Sauté de bœuf aux oignons	Galopin de veau sauce champignons	<i>Saucisse fumée</i> Blanquette de poisson
	Purée de potiron	Macaronis	Haricots beurre	<i>Colcannon</i> Riz créole
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel Tomme grise	Fromage blanc sucré Fromage frais aux fruits	*** Edam Fromage frais au sel de Guérande
 DESSERT	Poire Kiwi	Entremets au chocolat  Milk shake à la banane	Banane Pomme	<i>Apple crumble cake</i>  Kiwi Orange

 bio
Préciser la provenance ou
Pain du jeudi Bio

 Local
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°12 : du 18 au 22 Mars 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées à l'orange Salade d'endives	Potage vermicelles Taboulé	Pomelos Radis blanc en rémoulade	Feuilleté au fromage Houmous sur toast	Salade verte vinaigrette Salade vendéenne
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc à la diable	Croq blé épinards fromage A	Poulet rôti	Filet de colin sauce nantua	Pâtes bolognaise
	Lentilles	Haricots verts	Printanière de légumes	Purée de brocolis	***
 PRODUIT LAITIER	Brie Coulommiers	Petit fromage frais ail et fines herbes Mimolette	Cotentin Bûchette mi chèvre	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Emmental râpé Cotentin
 DESSERT	Liégeois chocolat Œuf au lait M	Banane Poire	Chou à la crème Tarte aux pommes	Pomme Orange	Compote tous fruits Poire sauce chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise / Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade nantaise: P. de terre, tomate, haricots verts, concombre

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette Betteraves aux pommes	Radis à la croque Carottes râpées à l'orange	Salade western vinaigrette au ketchup Salade nantaise	Salade Marco polo Cake au fromage M	Chou chinois maïs croûton vinaigrette Concombre vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crevettes	Nuggets de volaille	Pizza royale	Sauté de porc au caramel	Rôti de bœuf
	Riz pilaf	Petits-pois cuisinés	Salade verte	Carottes et navets braisés	Frites
 PRODUIT LAITIER	Tomme grise Rondelé	Camembert Carré fromager	Fraidou Tomme blanche	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Vache qui rit Saint Nectaire
 DESSERT	Kiwi Pomme	Far Breton M Semoule au lait vanillée	Pomme Banane	Poire Orange	Ananas au sirop Smoothie pomme orange M



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°14 : du 1er au 5 Avril 2019



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade comtesse Endives emmental	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes	Salade fantaisie Carottes râpées vinaigrette	Salami Pâté de campagne	Concombre vinaigrette Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Sauté de bœuf printanier	Cordon bleu	Filet de colin sauce citron	Spaghetti carbonara
	P. de terre et épinards béchamel	Boulognais	Ratatouille	Purée de carottes	***
PRODUIT LAITIER	***	Mimolette Petit fromage frais ail et fines herbes	***	Rondelé Saint Paulin	Bûchette mi-chèvre Coulommiers
DESSERT	Compote de pommes et harre bretonne Pomme au four spéculoos	Pomme Poire	Semoule au lait au coulis de framboises M Crème pâtissière aux fruits	Banane Kiwi	Flan nappé caramel Liégeois chocolat

Salade comtesse: salade, tomate, emmental, maïs /
Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme raisins secs

P.A. n°5

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées persillées Salade mêlée	Salade de pâtes basilic Salade de lentilles	Rillettes Mortadelle	Pizza au fromage Cake à la tomate M	Radis à la croque Chou rouge aux lardons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de volaille au curry	Gratin de courgettes au bœuf	Filet de colin sauce tomate	Jambon braisé	Couscous de la mer
	Riz créole	***	Purée de céleri	Mitonnée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin Gouda	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré Fromage frais aux fruits	Camembert Carré fromager	Edam Vache qui rit
DESSERT	Mousse au chocolat Entremets caramel	Banane kiwi	Pomme Poire	Kiwi Orange	Compote pomme fraise Pêche au sirop



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



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°16 : du 15 au 19 Avril 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade américaine Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette Salade coleslaw	Taboulé Riz au surimi	Céleris rémoulade Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Wings de poulet Haricots verts persillés	Gratin de pâtes à la parisienne ***	Boulettes d'agneau au curry Julienne de légumes	Sauté de bœuf provençal Carottes persillées	Marmite de poisson Riz au curcuma
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fraidou Gouda	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Brie Coulommiers	Saint paulin Fondu président
DESSERT	Pomme Kiwi	Entremets vanille Flan nappé caramel	Banane Poire	Dessert de Pâques M	Orange Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2019

	LUNDI DE Pâques				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées vinaigrette Salade mêlée	Radis à la croque Tomate ciboulette	Salade antillaise Feuilleté viande	Rillettes à la sardine Œufs durs mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Rôti de bœuf	Escalope de dinde basilic	Poisson pané citron	Spaghetti lentilles tomates
PRODUIT LAITIER		Purée de p. de terre	Pêlé mêlé provençal et semoule	Epinards béchamel	***
DESSERT		Cotentin Emmental	***	Carré fromager Coulommiers	Fromage blanc sucré Yaourt nature sucré
		Pomme Banane	Œuf au lait Crème dessert chocolat	Compote tous fruits Cocktail de fruits au sirop	Fraises (sous réserve) 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 SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°18 : du 29 Avril au 3 Mai 2019

FETE DU TRAVAIL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Haricots verts aux échalotes Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette Tomate vinaigrette		Salade Western Blé fantaisie	Salade verte vinaigrette Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paëlla au poisson ***	Cordon bleu Ratatouille		Rôti de porc Carottes au cumin	Hachis parmentier ***
PRODUIT LAITIER	Mimolette Cotentin	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré		Camembert Brie	Fromage frais au Sel de Guérande Tomme blanche
DESSERT	Pomme Orange	Compote pomme fraise Abricot au sirop		Banane Kiwi	Entremets chocolat Glace bâtonnet

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron / Blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°4

Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2019

VICTOIRE 1945

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw Concombre sauce yaourt	Betteraves vinaigrette Chou-fleur maïs		Pâté de campagne Salami	Tomate ciboulette Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette sauce tomate Haricots verts	Sauté de bœuf au paprika Semoule	08-mai	Filet de lieu sauce curry Purée de courgettes	Rougail saucisse Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Rondelé Emmental		Saint Paulin Cotentin	Fondu président Gouda
DESSERT	Marbré Galettes bretonnes	Kiwi Poire		Pomme Banane	Liégeois vanille Œuf au lait M



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°20 : du 13 au 17 Mai 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Fête des Lanternes- Sri Lanka	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin Salade esaü	Concombre persillé Salade mêlée	Macédoine de légumes mayonnaise Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiches aux épices	Salade de pâtes tricolore Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette sauce diable	Boulettes de bœuf à l'aigre douce	Filet de colin sauce nantua	Curry de poulet	Colin pané citron
	Carottes en dés	Boulgour	Riz pilaf	Curry de légumes	Purée d'haricots verts
PRODUIT LAITIER	Coulommiers Brie	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes Edam	Lassi à la mangue	Fraidou Fromage grise
DESSERT	Glace bâtonnet Entremets chocolat	Compote pomme abricot Cocktail de fruits	Kiwi Fraises	Rocher coco	Pomme Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade esaü: lentille, tomate, œuf dur, échalotes / Salade exotique: riz, tomate, ananas, maïs / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°1

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé fantaisie Salade exotique	Radis à la croque Rémoulade de courgettes	Carottes vinaigrette Terrine de légumes	Tomate basilic Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette Haricots verts échalotes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet	Jambon blanc	Paupiette de veau marengo	Rôti de bœuf sauce barbecue	Filet de colin sauce aurore
	Petits pois cuisinés	Pâtes papillons	Semoule	Poêlée de légumes	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fondu président Emmental	Fromage blanc sucré Fromage frais sucré	Brie Carré fromager	Cotentin Gouda
DESSERT	Banane Pomme	Entremets chocolat Glace	Fraises (sous réserve) Kiwi	Moelleux cassis Brownie	Pomme 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°22 : du 27 au 31 Mai 2019

ASCENSION



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Salade pastourelle Taboulé	Salade fromagère Tomate féta		Oeufs durs mayonnaise Rillettes de poisson échalote ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chipolatas	Sauté de bœuf provençal	Escalope de dinde au miel		Chili sin carne A
	Purée de pommes de terre	Courgettes poêlées	Carottes en dés		***
PRODUIT LAITIER	Camembert Coulommiers	Mimolette Rondelé	***		Fondu président Edam
	DESSERT	Glace bâtonnet Mousse au chocolat	Banane Kiwi	Riz au lait M Tarte flan	Pomme Abricot

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade coleslaw: carotte et chou blanc râpé mayonnaise / Salade de riz exotique: riz, tomate, ananas, maïs / Salade italienne: pâtes, tomate, olive noire, poivron

P.A. n°3

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette Macédoine de légumes	Salade coleslaw Tomate maïs	Salade de riz exotique Houmous sur toast	Salade de pommes de terre échalotes Salade italienne	Concombre vinaigrette Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin meunière citron	Cuisse de poulet rôtie	Tarte tomate chèvre basilic	Colombo de porc	Steak haché
	Coquillettes	Ratatouille	Salade verte	Haricots beurre	Frites
PRODUIT LAITIER	Emmental Vache qui rit	Carré fromager Camembert	Pavé 1/2 sel Tomme blanche	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fromage frais au Sel de Guérande Saint nectaire
DESSERT	Nectarine Banane	Clafoutis aux griottes M Gaufre au chocolat	Pomme Pêche	Abricots Nectarine	Smoothie pomme framboise M Pêche 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°24 : du 10 au 14 Juin 2019



PENTECOTE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE		Betteraves vinaigrette Chou-fleur à la grecque	Melon Salade comtesse	Salami Pâté de campagne	Tomate vinaigrette Salade verte
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Sauté de bœuf aux poivrons	Cordon bleu	Filet de colin sauce américaine	Spaghetti carbonara
	PRODUIT LAITIER		Boulgour	Petits pois cuisinés	Purée de courgettes	***
	DESSERT		Mimolette Fondu président	***	Rondelé Saint paulin	Bûchette mi-chèvre Brie
			Pêche Abricots	Semoule au lait au coulis de framboise Crème pâtissière aux fruits	Pomme Nectarine	Glace bâtonnet Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade comtesse: Salade, tomate, emmental, maïs

P.A. n°5

Semaine n°25 : du 17 au 21 Juin 2019

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	Les Férias en Espagne	VENDREDI
	ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette Pastèque	Salade de lentilles Salade de pâtes au basilic	Rillettes Mortadelle	<i>Tomate vinaigrette aux olives ou Gaspacho</i>	Concombre vinaigrette Radis à la croque
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de volaille basquaise	Gratin de courgettes au bœuf	Filet de colin sauce citron	<i>Paëlla</i>	Marmite de poisson
	PRODUIT LAITIER	Pâtes tortis	***	Purée d'épinards	***	Semoule
	DESSERT	Cotentin Gouda	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré Fromage frais aux fruits	<i>Tomme noire</i>	Edam Fondu président
		Flan vanille Liégeois	Abricots Banane	Nectarine Pomme	<i>Melon d'Espagne</i>	Compote pomme fraise Salade de fruits frais



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°26 : du 24 au 28 Juin 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé fantaisie Riz surimi	Melon Radis à la croque	Taboulé Cake provençal M	Concombre vinaigrette Tomate vinaigrette	Pastèque Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de dinde	Gratin de pâtes à la parisienne	Boulettes d'agneau au curry	Rôti de bœuf	Couscous de la mer
	Haricots verts	***	Carottes persillées	Pêlé mèle provençal	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fraidou Tomme grise	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Brie Coulommiers	Saint Paulin Fondu président
DESSERT	Nectarine Pomme	Glace bâtonnet Mousse au chocolat	Banane Abricots	Moelleux aux pêches Eclair M	Compote de pommes Cocktail de fruits au sirop

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°27 : du 1er au 5 Juillet 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin Salade de pâtes basilic	Salade antillaise Feuilleté viande	Melon Pastèque	Saalde verte vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Tomate à la croque Radis à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au miel	Moussaka de bœuf	Escalope de dinde au basilic	Pâtes au poisson sauce crème tomatée	Jambon blanc
	Carottes	***	Haricots beurre	***	Chips
PRODUIT LAITIER	Coulommiers Carré fromager	Cotentin Bûchette mi chèvre	***	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Mimolette Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Entremets chocolat Crème dessert vanille	Banane Pêche	Gâteau de semoule M Œuf au lait	Nectarine Pomme	Abricots Pêche



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



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES