

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 7 au 11 Janvier 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade arlequin	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé exotique	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise (Plat complet) Lasagne végétarienne (ss viande)	Escalope de poulet Omelette fines herbes (ss viande)	Sauté de porc sauce curry Cassolette de poisson (ss porc ss viande)	Emincé de dinde au jus Tarte aux légumes (ss viande)	Filet de colin sce crème Haché de veau au jus (ss produit de la mer)
	***	Chou-fleur béchamel	Riz créole	Haricots verts persillés	Duo de carottes
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Emmental	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
DESSERT	Clémentines	Orange	Purée de pommes	Galette des Rois	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, poivron, maïs

Salade de blé exotique: blé, tomate, ananas, maïs persil

Salade de pâte tricolore: Tortis tricolore, tomate, olive noire, poivrons rge et vert

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 14 au 18 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Mortadelle (ss œuf)	Salade de pâtes tricolore	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse Escalope dinde(ss porc) Colin pané citron (ss viande)	Couscous de légumes et emoule (plat complet sans viande)	Pizza royale Pizza fromage (ss porc ss viande)	Nugget's de volaille Nugget's blé(ss viande)	Filet de colin sauce crevettes Escalope de porc (ss produit de la mer)
	Lentilles	***	Haricots beurre	Epinards béchamel	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Pomme	Poire	Clémentines	Riz au lait au chocolat	Flan nappé caramel

En gras les plats contenant du porc



P.A. n°4



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 21 au 25 Janvier 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Chou-fleur vinaigrette	Salade Vendéenne	Salade coleslaw	Salade de lentilles
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Joue de bœuf aux carottes (Plat complet) Feuilleté fromage (ss viande)	Marmite de poisson basquaise Paupiette de veau (ss produit de la mer)	Escalope de dinde sauce normande Omelette sce tomate (ss viande)	Hachis parmentier (Plat complet) Parmentier de poisson (ss viande)	Palette de porc sauce diable Croque végétarien fromage épinard (ss porc ss viande)
	*** Carottes (ss viande)	Riz coloré	Boulgour	***	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Rondelé nature	Brie	Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Barre bretonne	Kiwi	Purée pomme cannelle	Crème dessert au chocolat	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise

Salade vendéenne: chou blanc, raisin

Salade de lentilles: Lentilles, oignons, persil

P.A. n°5

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade vendéenne	Saucisson à l'ail Œuf dur mayo (ss porc ss viande)	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus Omelette (ss viande)	Rôti de porc au jus Steak haché(ss porc) Tarte légumes(ss viande)	Colin pané citron Tarte aux légumes (ss produit de la mer)	Chili con carne (Plat complet) Chili légumes ss viande	Filet de colin sauce tomate Rôti de dinde sce tomate (ss produit de la mer)
	Chou-fleur béchamel	Petits-pois cuisinés Petits pois au jus (ss porc ss viande)	Haricots verts persillés	***	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Mimolette	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme	Crêpe de la Chandeleur	Banane	Liégeois chocolat	Purée pomme vanille

En gras les plats contenant du porc



P.A. n°1



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 4 au 8 Février 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Carnaval au Brésil (menu sous)	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Salade arlequin	Feuilleté au fromage	<i>Salade verte</i>	Haricots verts échalotes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf Flan de légumes (ss viande)	Colin meunière citron Cake aux légumes (ss produit de la mer)	Paupiette de veau au jus Tortilla (ss viande)	<i>Feijoda</i> Feijoada (ss porc) Feuilleté pêcheur (ss viande) *** Poêlée de légumes (ss viande)	Escalope de poulet sauce curry Filet colin sce curry (ss viande)
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Edam	<i>Petit fromage frais</i>	Yaourt nature sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Clémentines	Poire	<i>Tarte banane chocolat</i>	Pomme

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 11 au 15 Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé fantaisie	Céleri rémoulade	Salade de riz, tomate, concombre	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne Œuf dur mayonnaise (ss porc ss viande)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus Feuilleté du pêcheur (ss viande)	Croque végétarien fromage épinards A	Rôti de porc Cake au fromage (ss porc ss viande)	Tortis bolognaise (Plat complet) Omelette(ss viande)	Filet de colin sauce bercy Haché de veau au jus (ss produit de la mer)
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fondu président	Fromage blanc sucré	Rondelé nature	Brie
DESSERT	Orange	Liegeois vanille	Madeleine	Purée pomme raisin sec M	Kiwi

En gras les plats contenant du porc



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées	Salade de lentilles	Taboulé	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf orientale Flan de légumes (ss viande)	Pommes de terre savoyarde (Plat complet ss porc) Filet colin sœ tomate (ss viande)	Omelette Haché de veau au jus (ss oeuf)	Poulet rôti Caroline au fromage (ss viande)	Colin meunière citron Jambon blanc (ss produit de la mer)
	Boulgour	*** Pomme de terre rissolées (ss viande)	Haricots beurre	Ratatouille	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fraidou	Vache qui rit	Gouda
DESSERT	Clémentine	Purée pomme cannelle	Orange	Pancake	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron, vinaigrette

P. de terre savoyarde: P. de terre, lardons, oignons, fromage

Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf

Salade de lentilles: Lentilles, oignons, persil

P.A. n°4

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

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade américaine	Salade verte	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf bourguignon Crêpe fruits de mer (ss viande)	Filet de colin sauce curry Paupiette de veau curry (ss produit de la mer)	Escalope de dinde au jus Feuilleté au fromage (ss viande)	Lasagne bolognaise (Plat complet) Lasagne végétarienne (ss viande)	Saucisse de Francfort sauce ketchup Nugget's de blé (ss porc ss viande)
	Carottes	Riz pilaf	Petits pois	***	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais sucré	Brie	Rondelé nature
DESSERT	Fourrandise à la fraise	Banane	Kiwi	Purée de pommes	Mousse au chocolat au lait

En gras les plats contenant du porc



P.A. n°5



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Salade italienne	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille Tarte aux légumes (ss viande)	Parmentier de bœuf au potiron (Plat complet) Omelette (ss viande)	Marmite de poisson Omelette sce tomate (ss produit de la mer)	Rôti de porc au jus Escalope de dinde (ss porc) Feuilleté du pêcheur (ss viande)	Filet de colin sauce bretonne Escalope de dinde (ss produit de la mer)
	Chou-fleur béchamel	*** Purée de potiron(ss viande)	Riz coloré	Mitonnée de légumes	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Camembert	Fromage blanc sucré	Fondu président	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme	Beignet de Mardi Gras	Purée pomme pruneau	Flan nappé caramel	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

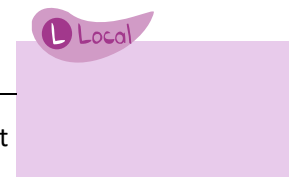
Salade Italienne: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Saucisson à l'ail Salade Nantaise (ss porc ss viande)	Salade de riz, tomate, concombre	Haricots verts vinaigrette	<i>Saint Patrick - Irlande (menu sous réserve)</i> Duo de choux vinaigrette	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette Feuilleté au fromage (ss oeuf)	Colin meunière citron Feuilleté au fromage (ss produit de la mer)	Couscous boulettes d'agneau (Plat complet) Tajine de légumes pois chiche (ss viande)	Ragoût de bœuf à l'irlandaise Tortilla(ss viande)	Coquillettes façon carbonara (Plat complet) Cassolette de poisson (ss viande plat complet)
	Petits pois au jus	Epinards béchamel	***	Carottes	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature sucré	Edam	Cheddar	Coulommiers
DESSERT	Kiwi	Pomme	Poire	Moelleux au citron	Mousse au chocolat au lait

En gras les plats contenant du porc



P.A. n°2



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé exotique	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet Cake aux légumes (ss viande)	Filet de colin sauce crème Steak hâché (ss produit de la mer)	Sauté de porc sce curry Steak hâché (ss porc) Œuf dur béchamel (ss viande)	Emincé de dinde au jus Colin meunière citron (ss viande)	Tortis lentilles tomate (plat complet sans viande)
	Chou-fleur béchamel	Haricots verts persillés	Riz créole	Poêlée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	Brie	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Cotentin
DESSERT	Orange	Banane	Purée de pommes (M)	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, poivron, maïs

Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise

Salade de blé exotique: blé, tomate, ananas, maïs persil

Salade de pâte tricolore: Tortis tricolore, tomate, olive noire, poivrons rge et vert

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Salade verte	Salade de pâtes tricolore	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne bolognaise (Plat complet) Filet de colin sce tomate (ss viande)	Saucisse de Toulouse Omelette champignons (ss porc ss viande)	Pizza au fromage	Cordon bleu Feuilleté du pêcheur (ss viande)	Blanquette de poisson Paupiette de veau (ss produit de la mer)
	*** Pâtes (ss viande)	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Haricots beurre	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi-chèvre	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Kiwi	Semoule au lait (M)	Purée pomme miel (M)

En gras les plats contenant du porc



P.A. n°4



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade western	Concombre en dés	Salade coleslaw	Haricots verts vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Joue de bœuf basquaise Flan légumes(ss viande)	Palette de porc sauce diable Cake provençale (ss porc ss viande)	Escalope de dinde sauce estragon Colin pané citron (ss viande)	Hachis parmentier (Plat complet) Œuf dur sce tomate (ss viande)	Filet de colin sauce crevettes Œuf dur sce tomate (ss produit de la mer)
	Carottes	Mitonnée de légumes	Lentilles	*** Purée de pomme de terre (ss viande)	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Rondelé	Cotentin	Brie	Mimolette
DESSERT	Barre Bretonne	Orange	Purée pomme raisins secs M	Flan vanille	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé, mayo
Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons
Salade vendéenne: chou blanc râpé, raisins secs

P.A. n°5

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Mortadelle Œuf dur mayonnaise (ss porc ss viande)	Salade vendéenne	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus Tarte aux légumes (ss viande)	Chili con carne (Plat complet) Chili sans viande	Colin pané citron Caroline au fromage (ss produit de la mer)	Rôti de porc au jus Escalope dinde(ss porc) Caroline au fromage (ss viande)	Filet de colin sauce provençale Escalope de dinde (ss produit de la mer)
	Epinards béchamel	***	Haricots verts	Petits pois cuisinés Petits pois au jus (ss porc ss viande)	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Coulommiers	Fromage frais sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée de pommes M	Kiwi

En gras les plats contenant du porc



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	Chou rouge vinaigrette	Salade arlequin	Céleri rémoulade	Haricots verts échalotes	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc Croq végétarien fromage épinard (ss porc ss viande)	Colin meunière citron Escalope de dinde (ss produit de la mer)	Goulash de bœuf Œuf dur sce Aurore (ss viande)	Paupiette de veau sauce tomate Filet de colin sce tomate (ss viande)	Escalope de poulet au jus Omelette fines herbes (ss viande)
	Riz créole	Ratatouille	Pâtes papillons	Carottes en dés braisées	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé	Rondelé nature	Yaourt nature sucré	Vache qui rit
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Poire	Dessert de Pâques	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, poivron, maïs

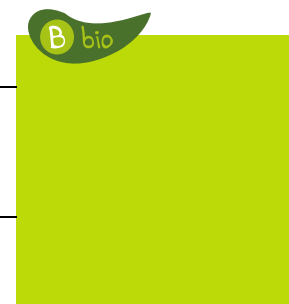
Salade de lentilles: Lentilles, oignons, persil

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2019

	LUNDI DE Pâques	VACANCES SCOLAIRES			VENDREDI
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betteraves vinaigrette	Salade de riz, tomate, concombre	Salade de lentilles	Pâté de campagne Œuf dur mayonnaise (ss porc ss viande)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise (Plat complet) Omelette fines herbes (ss viande)	Rôti de porc Escalope dinde(ss porc) Filet de colin basilic (ss viande)	Nugget's de blé ^A (plat sans viande)	Filet de colin sauce bercy Jambon blanc (ss produit de la mer)
		*** Pâtes (ss viande)	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Haricots verts
PRODUIT LAITIER		Fondu président	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
DESSERT		Mousse au chocolat au lait	Madeleine	Purée pomme raisin sec	Kiwi

En gras les plats contenant du porc



P.A. n°3

NOM DU RESTAURANT

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



VACANCES SCOLAIRES

FETE DU TRAVAIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette		Concombre vinaigrette	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf orientale Filet de colin sce curry (ss viande)	Saucisse de Toulouse Flan de légumes (ss viande)		Poulet rôti Crêpe fruits de mer (ss viande)	Colin meunière citron Hâché de veau au jus (ss produit de la mer)
	Boulgour	Purée de pommes de terre		Ratatouille	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers		Cotentin	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille		Eclair au chocolat	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons

P.A. n°4

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

En gras les plats contenant du porc



P.A. n°5

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

