

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade arlequin	Salade de lentilles	Melon	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cheeseburger (decize lasagnes)	Colin meunière citron	Paupiette de veau sauce tomate	Chipolatas	Tajine de Volaille aux abricots
	Frites	^L Ratatouille	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Semoule
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt nature	Petit fromage frais nature	Buchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan nappé caramel	^L Pomme	^M Purée Pomme prune	Tarte Flan	Nectarine

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°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate à la croc	Salade de blé fantaisie	Taboulé	Salade de riz tomate concombre	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	^L Sauté de bœuf aux poivrons	Escalope de poulet au jus	Rôti de porc	Croq'végétarien ^A	Filet de colin sauce bercy
	Riz créole	Petits pois	Courgettes à la provençale	Carottes braisées	Macaroni
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	Brie	Fromage blanc sucré	Vache qui rit
DESSERT	^L Purée pomme raisin ^M	Pêche	Madeleine	^M Moelleux poire pistache ^L	Nectarine



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°38 : du 16 au 20 Septembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Salade de p. de terre échalotes	Salade pastourelle	Choux Rouge vgt
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce tomate	Saucisse de Toulouse	Tarte au fromage	Poulet rôti au jus	Poisson Pané
	Semoule	Lentilles	Haricots verts persillés	Ratatouille	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Buchette mi-chèvre	Fraidou	Camembert	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Raisin	Moelleux coco	Prunes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron /
Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise /
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 23 au 27 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Normandie	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Carottes râpées au vinaigre de cidre	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin sauce crevettes	Lasagne bolognaise (decize cheeseburger)	Escalope de dinde Vallée d'Auge	Cordon Bleu
	Haricots verts	Semoule	*** (Decize)frites	Pommes rissolées	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Rondelé nature	Edam	Fromage frais sucré	Camembert	Yaourt nature
DESSERT	Mousse au chocolat	Poire	Purée pomme cannelle	Moelleux aux pommes	Banane

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



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 septembre au 4 Octobre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé libanais	Céleri remoulade	Tomate vinaigrette	Salade italienne	Mousse de Sardine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Steack Haché au jus	Filet de colin sauce curry	Hachis Parmentier	Marmite de poisson basquaise
	Pêlé mêlé provençal	Purée de PDT	PDT Vapeur	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fromage frais	Brie
DESSERT	Prunes	L Purée pomme fruits rouges M	Flan nappé caramel	Pancake	L Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais : boulgour, concombre, tomate, orange / Salade italienne: pâtes, tomate, poivron / Salade incas : tomate, carotte, riz, maïs / Riz façon cantonnaise : riz, omelette, petit-pois, carotte, oignon

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade antillaise	Salade verte	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail (S/P) Roulade de dinde	potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes à la parisienne	escalope de poulet	Couscous aux boulettes d'agneau	L Sauté boeuf sauce barbecue	Colin sauce Provençale
	***	L Carottes braisées	***	Purée de P. de terre	Semoule
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature	Camembert	Cotentin	Edam
DESSERT	L Compote Pomme poire M	Kiwi	M Moelleux Cassis	L Pomme	Banane

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°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

SEMAINE DU GOUT ET DES COULEURS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de lentilles corail	Betteraves vinaigrette de framboise	Chou-fleur au maïs	Salade verte vinaigrette	Salade de tortis tricolores
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de canard au potiron	Boulettes de bœuf sauce tomate	Curry de légumes et son riz A	Colin sauce crème de petits pois	Sauté de porc à l'estragon
	***	Frites ou P. rissolées	***	Haricots verts	Pêlé môle provençal
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Camembert	Yaourt nature sucré	Rondelé ail et fines herbes	Vache qui rit
DESSERT	Orange	Pomme (pomme rouge)	M Smoothie pomme ananas	Tarte à la pistache	Fromage blanc aux myrtilles

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Choux rouge vgt	L Carottes râpées	Salade western	Salade verte	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise (Tortis)	Cordon bleu	Pizza fromage	Cassoulet	Filet de colin sauce normande
	***	Petits pois	Haricots verts	***	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre	Fondu président	Gouda
DESSERT	L Purée de pomme M	Barre bretonne	Purée pomme orange M	Flan nappé caramel	L Poire

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 SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 1 Novembre 2019

C'est Halloween!



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolores	Haricots verts vinaigrette ou potage poireaux p. de terre	Salade verte	Chou blanc sauce fromage blanc curry	Toussaint
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Joue de bœuf bourguignon	Blanquette de poisson	Raviolis de volaille	Parmentier de bœuf au potiron	
	Carottes	Semoule	***	***	
PRODUIT LAITIER	Brie	Edam	Cotentin	Mimolette	
DESSERT	Flan vanille	Kiwi	Semoule au Lait	Moelleux potiron	