NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves BIO vinaigrette	Taboulé	Salade américaine	Concombre ciboulette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	boulette de bœuf bio	Croq blé épinards fromage (A)	tordi bio bolognaise	Poulet rôti	Filet de lieu sauce citron
	purée P D T bio	carottes bio	Ratatouille	Haricots vert BIO persillés	Riz pilaf BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO et LOCAL de la maison maurice	fromage à la coupe BIO	Fromage frais sucré BIO	fromage BIO	fromage
DESSERT	fruits	dessert maison	fruits	**compote pommes local**	dessert maison (M)

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade antillaise	Melon	Salade pâte BIO pastourelle	Haricots verts vinaigrette bio
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chipolatas	sauté de bœuf BIO	Escalope de dinde sauce tomate	Colin pané	Tajine de légumes aux abricots secs (A)
	P. de terre rissolées	Petits pois cuisinés BIO	Julienne de légumes	Epinards béchamel bio	Semoule bio
PRODUIT LAITIER	yaourt bio local de la maison maurice	fromage BIO	***	Fromage blanc sucré BIO	Emmental
DESSERT	bananes	dessert maison (M)	**Riz au lait** (M)	fruits	dessert maison

P.A. n°3

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

(B) bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

(L) Local

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 PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette BIO	Melon	Salade arlequin	Semoule bio fantaisie	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	rôti de porc	Cordon bleu de volaille	Tarte au fromage	pae"lla de la mer	moussaka maison
	haricot vert bio	Pêle mêle provençal	Salade verte		***
PRODUIT LAITIER	fromage bio	Yaourt nature sucré bio et local de la maison maurice		Camembert bio	Fromage frais bio
DESSERT	fruits	**dessert maison** M	Banane	glace	dessert maison

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

Semaine n°39 : du 23 au 27 Septembre 2019

Destination Normandie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées persillées	Macédoine mayonnaise bio	Tomate basilic	**Salade Cauchoise**	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	nuggets	Estouffade de bœuf local de la maison jaffre	Jambon braisé	**Escalope de poulet Vallée d'Auge**	**...et de colin sauce curry**
	Ratatouille	Coquillettes bio	Petits pois cuisinés bio	**Carottes braisées**	riz bio aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	yaourt bio/ local de la maison maurice	fromage bio	***	**Pont L'Evêque**	fromage bio
DESSERT	Barre Bretonne crème anglaise	dessert maison	**Semoule au lait vanillée** M	**Tarte Normande**	dessert maison

P.A. n°5

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

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 PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade bio	Saucisson à l'ail	Salade du chef	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes (A)	Hachis parmentier bio	Filet de poisson sauce américaine	sauté de porc bio à la diable	Poisson meunière citron
	***	***	Coquillettes bio	Haricots vert bio	P. de terre et épinards béchamel bio
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré bio et local maurice	Petit fromage frais ail et fines herbes bio	Yaourt aromatisé	fromage bio	fromage à la coupe bio
DESSERT	fruits	Œufs au lait (M)	fruits	compote local	dessert maison

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomate, jambon, œuf dur /Salade italienne: pâtes, tomate, poivron

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pâté de foie	Salade verte mimosa	Salade italienne	Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette bio
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet au jus	Curry de légumes (A)	Paupiette de veau sauce champignons	Sauté de bœuf local jaffre aux oignons	Blanquette de poisson
	Purée biode potiron	Riz pilaf bio	Haricots beurre	Carottes en dés bio	Boulgour bio
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré bio et local maurice	fromage bio	Fromage blanc nature sucré bio	fromage bio	
DESSERT	fruits	dessert maison (M)	fruits	fruits	gâteau yaourt maison crème anglaise (M)

P.A. n°2

(B) bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

(L) Local

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 PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

SEMAINE DU GOUT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	SEMAINE DU GOUT "DU GOUT ET DES COULEURS"				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

P.A. n°3

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western:haricots rouges, maïs / Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise / Salade, maïs, croûton

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage bio	Salade coleslaw	Salade western vinaigrette au ketchup	Salade Marco polo	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crevettes	Escalope de dinde sauce forestière	Pizza au fromage	Sauté de porc au bio aux pruneaux	Steak haché
	Riz pilaf bio	Poêlée de légumes	Salade verte	Carottes bio et navets braisés	Frites
PRODUIT LAITIER	fromage bio	Camembert bio	fromage à la coupe	Yaourt aromatisé bio et local maurice	fromages bio
DESSERT	fruits	**Far Breton** (M)	fruits	compote local	dessert maison (M)

P.A. n°4

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

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 PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

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

C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade d'endives	Potage de chou-fleur au curry	1/2 pomelos	Betteraves à l'orange	Toussaint
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	raviolis	Bœuf bourguignon	Escalope de poulet bio sauce crème	Saucisses de Frankfort ketchup	
	salade	Semoule bio	Haricots verts bio	Purée de potiron	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré bio et local maurice	fromage à la coupe	***	Mimolette	
DESSERT	fruits	dessert maison (M)	fruits	Blanc manger au coulis de mangue (M)	

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade mêlée: salade, maïs, croutons

Semaine n°45 : du 4 au 9 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise bio	Taboulé	Bouillon vermicelle	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili sin végétarien (A)	sauté de bœuf local jaffre	Colin pané citron	Jambon braisé	Filet de lieu sauce curry
	***	Coquillettes bio	Epinards béchamel	Gratin de chou-fleur	Boulgour bio
PRODUIT LAITIER	fromage à la coupe bio	Yaourt aromatisé bio et local maurice	fromage bio	Petit fromage frais bio	Bûchette mi-chèvre
DESSERT	Liégeois vanille	dessert maison (M) maison	Banane	fruits	dessert maison (M)

P.A. n°1

(B) bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

(L) Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

(L) Circuits courts/ Produits locaux (B) bio (A) Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 11 au 15 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Armistice 1918	Salade Esaü	Betteraves vinaigrette bio	Chou rouge vinaigrette	Potage de potiron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Spaghettis bio à la napolitaine (A)	Couscous aux boulettes d'agneau	Goulash de bœuf bio	Marmite de poisson
		***	***	Carottes en dés bio	Riz créole bio
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré bio	fromage bio	Camembert bio	yaourt bio /local de chez maurice
DESSERT		fruits	Entremets vanille	**fruits**	tartes aux pommes (M)

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

Semaine n°47 : du 18 au 22 Novembre 2019

Destination Haut de France

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTRÉE	Salade antillaise	Pâté de campagne	Salade vendéenne	**Velouté de chicon**	Macédoine mayonnaise bio
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage (A)	Filet de colin sauce Nantua	blanquette de veau bio	**Rôti de porc sauce au maroilles**	Pâtes bolognaise bio
	Purée de carottes bio	Semoule bio	Julienne de légumes	**Pommes frites**	***
PRODUIT LAITIER	fromage bio	Yaourt aromatisé bio et local de chez maurice	***	**Mimolette**	fromage à la coupe
DESSERT	fruits	dessert maison	**fruits** (M)	**Œuf au lait au spéculoos ou tarte au chuque**	fruits

P.A. n°3

(B) bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

(L) Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

(L) Circuits courts/ Produits locaux (B) bio (A) Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°48 : du 25 au 29 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Carottes râpées à l'orange	Salade de lentilles bio	Salade de pâtes tricolore bio	Chou blanc sauce fromage blanc curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	paupiette de veau	Cordon bleu	Tarte au fromage	Gratin de chou-fleur à la parisienne	sauté de bœuf bio
	riz bio	Petits-pois cuisinés bio	Haricots beurre	***	Purée de p. de terre bio
PRODUIT LAITIER	yaourt bio local de chez maurice	***	fromage bio	fromage bio	Fromage frais bio
DESSERT	fruits	Clafoutis aux poires (M)	Banane	fruits aux sirop	(M) maison dessert maison

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 2 au 6 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Potage de carottes bio	Betteraves maïs vinaigrette bio	Cervelas vinaigrette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	saucisses fumées	Boulettes de bœuf bio sauce tomate	Escalope de poulet sauce normande	Filet de lieu sauce dieppoise	Cassoulet
	Haricots verts persillés	Coquillettes bio	Brunoise de légumes	Riz pilaf bio	***
PRODUIT LAITIER	fromage bio	Yaourt nature sucré bio et local de chez maurice	***	fromage bio	Camembert bio
DESSERT	fruits	dessert maison (W)	fruits	compote local	(M) maison dessert maison

(B) bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

(L) Local

P.A. n°5

Menu validé en commission menu

(L) Circuits courts/ Produits locaux (B) bio (A) Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 9 au 13 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Feuilleté au fromage	Saucisson à l'ail	Blé fantaisie bio	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de lentilles et carottes bio (A)	Bœuf bourguignon local de chez jaffre	Filet de poisson sauce américaine	Palette de porc à la diable	Poisson meunière citron
	***	Carottes bio	Riz bio aux brocolis	Haricots beurre	P. de terre et épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré bio	fromage bio	Yaourt aromatisé bio et local de chez maurice	fromage bio	fromage bio
DESSERT	fruits	dessert maison	fruits	Compote pomme local	dessert maison

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Semaine n°51 : du 16 au 20 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de potiron	Salade verte	Salade arlequin	***Repas de Noël***	Potage poireaux p. de terre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde	Lasagnes de légumes (A)	Paupiette de veau sauce champignons		Blanquette de poisson
	***	***	Poêlée de légumes		Riz créole bio
PRODUIT LAITIER	yaourt sucré bio local de chez maurice	Edam	fromage blanc sucré bio		fromage à la coupe
DESSERT	Pomme	dessert maison	fruits		éclair vanille

P.A. n°2

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

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 PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 23 au 27 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	NOEL MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade exotique		Crêpe au fromage	potage légumes bio
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Nuggets de blé (A)		Filet de colin sauce citron	Raviolis de bœuf
	Lentilles bio	Haricots verts bio	Joyeux Noël !	Purée biode brocolis	***
PRODUIT LAITIER	fromage bio	Petit fromage frais bio		yaouts bio et local de chez maurice	fromage bio
DESSERT	Liégeois vanille	dessert maison		fruits	Compote de fruits local

P.A. n°3

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, tomate, ananas, poivron / Salade western: haricots rouges, maïs / Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

Semaine n°01 : du 30 Décembre au 3 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	JOUR DE L'AN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Salade western		Salade Marco polo	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crevettes	Pizza au fromage		Sauté de porc bio au caramel	Steak haché
	Riz pilaf bio	Salade verte	Bonne Année !	Carottes bio et navets braisés	Frites
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	fromage bio		Yaourt aromatisé bio et local de chez maurice	Vache qui rit
DESSERT	fruits	dessert maison		fruits	Cocktail de fruits au sirop

P.A. n°4

(B) bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

(L) Local

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 PRES DES TERRITOIRES