

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°01 : du 4 au 8 Janvier 2021

Mardi : le bœuf servi est uniquement local rouge



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves B	Salade de pommes de terre échalote	Salade de riz	Salade verte	Macédoine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Colin meunière citron	Omelette A	Palette de porc au jus	Paupiette de veau au jus
	***	Carottes persillées B	Haricots verts persillés	Purée de potiron	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt nature sucré B	Vache qui rit
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentines	Compote pomme coupelle	Galette des Rois	Kiwi B

P.A. n°2

Semaine n°02 : du 11 au 15 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Blé fantaisie	Potage de légumes ou Betteraves B	Salade de pâtes basilic	Salade coleslaw	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule A	Chou-fleur à la parisienne	Bœuf bourguignon	Fiet de colin sauce citron
	Petits pois cuisinés	***	***	Riz créole	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Edam B	Fondu président	Fromage blanc sucré	Emmental B	Brie
DESSERT	Orange	Crème dessert vanille	Madeleine	Purée de pommes M	Banane B

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°03 : du 18 au 22 Janvier 2021

Mardi : le bœuf servi est uniquement avec un label rouge



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons / Salade des incas : riz, maïs et carottes

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage ou chou-fleur vinaigrette	Salade verte	Pizza au fromage	Céleri rémoulade	Salade incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Parmentier de lentilles corail et carottes A	Omelette	Emincé de poulet au curry	Colin pané citron
	Coquillettes B	***	Ratatouille	Carottes persillées B	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental B	Camembert	Petit fromage frais	Cotentin
DESSERT	Poire	Flan chocolat	Purée pomme coupelle	Far Breton	Clémentines B

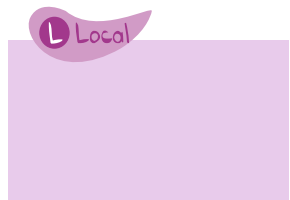
P.A. n°4

Semaine n°04 : du 25 au 29 Janvier 2021

Escapade gourmande en Belgique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade Western	Betteraves à l'échalote	Chou rouge vinaigrette	Salade d'endives	Carottes râpées B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Filet de colin sauce crevettes	Nuggets de blé A	Boulettes de bœuf à la liégeoise	Cassoulet (plat complet)
	Haricots verts	Riz créole	Macaronis	Pommes rissolées	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Edam B	Brie	Fromage blanc sucré	Rondelé nature
DESSERT	Poire	Banane	Flan nappé caramel	Gaufre	Crème dessert vanille

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°05 : du 1er au 5 Février 2021



Mardi : le repas servi est accompagné d'un label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade B	Salade antillaise	Salade d'haricots verts B	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'ancienne	Tortis lentilles tomates A	Colin meunière citron	Hachis parmentier	Filet de colin sauce crème
	Chou-fleur persillé	***	Carottes persillées	***	Semoule dorée B
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Carré fromager	Mimolette	Fondu président	Vache qui rit
DESSERT	Pomme B	Crêpe de la chandeleur	Purée de pommes	Crème dessert chocolat	Clémentines

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, tomates, œuf dur, jambon / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°1

Semaine n°06 : du 8 au 12 Février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte B	Salade de blé	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette B	Radis beurre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus	Filet de colin sauce curry	Chili sin carne A	Boulettes d'agneau sauce orientale	Goulash de bœuf
	Lentilles	Carottes braisées B	***	Boulgour	Coquillettes B
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Coulommiers
DESSERT	Flan vanille	Pomme	Banane	Orange	Mousse au chocolat



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°07 : du 15 au 19 Février 2021

Mardi : le bœuf servi est uniquement du bœuf rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées ciboulette	Chou blanc aux raisins	Salade incas	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cari de lentilles et pommes de terre ou dahl A	Emincé de dinde forestière	Omelette	Sauté de bœuf strogonof 	Filet de colin sauce normande
	***	Haricots verts	Epinards béchamel	Semoule	Poêlée forestière
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Camembert	Emmental	Fraidou	Brie
DESSERT	Poire	Beignet de Mardi Gras au chocolat 	Flan nappé caramel	Purée pomme orange M	Kiwi



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs et carottes / Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons /Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°08 : du 22 au 26 Février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Salade western	Salade verte	Salade pâtes tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Sauté de porc au car 	Tarte au fromage	Couscous de légumes A	Filet de colin pané citron
	***	Riz créole	Julienne de légumes	***	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi-chèvre	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Madeleine	Fromage blanc au coulis	Purée pomme vanille M	Moelleux au citron individuelle	Banane

B bio

L Local

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°09 : du 1er au 5 Mars 2021



Mardi : le bœuf servi est une viande à bœuf rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	Salade de riz
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf mironton	Parmentier de poisson	Tajine de volaille à l'orientale	Saucisse de Toulouse	Croc blé épinards fromage A
	Carottes braisées	***	Pâtes papillons	Lentilles	Poêlée de légumes B
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Edam B	Brie	Emmental B	Petit fromage frais
DESSERT	Barre bretonne	Kiwi	Flan chocolat	Cocktail de fruits au sirop coupelles	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisins sec

P.A. n°5

Semaine n°10 : du 8 au 12 Mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade vendéenne	Salade de pâtes au basilic	Potage de légumes ou chou-fleur B	Carottes râpées ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Boulettes de bœuf au curry	Nugget's de poisson citron	Curry de lentilles et son riz A	Filet de colin sauce citron
	Mitonnée de légumes	Purée de p. de terre	Haricots beurre	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Camembert B	Fraidou	Fromage frais sucré	Edam B
DESSERT	Kiwi B	Poire	Banane	Tarte normande	Crème dessert vanille



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

EA

B, BB

A

B, A

BBB

B