NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 21 au 25 Janvier 2019

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

P.A. n°5

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Crêpes au fromage	Taboulé	Potage de légumes	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de dinde	Haché de veau sauce ketchup	Colin pané citron	Jambon blanc braisé Sce brune	Filet de lieu sauce curry
	Riz créole	Haricots verts persillés	Epinards béchamel	Gratin de chou-fleur	Farfalles
PRODUIT LAITIER	Vache Qui rit	Gouda	Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre	Rondelé
DESSERT	Crème chocolat	Banane	Poire	**Crêpe de la Chandeleur**	Compote de pomme Framboise

P.A. n°1

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: salade, maïs, croutons

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 PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 4 au 8 Février 2019

Carnaval de Rio

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore	Betterave vinaigrette	Potage de légumes	Salade Tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Hachis Parmentier	Couscous aux boulettes d'agneau	Poisson à l'armoricaine
	Petits pois	****	Semoule	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Emmental	Vache qui rit
DESSERT	Clémentine	Mousse au chocolat	Pomme	Yaourt Aromatisé

Salade Brésilienne

Sauté de poulet BAHIA

Duo de carottes

Camembert

Tarte au chocolat noix de coco

Salade Brésilienne: ananas, salade, maïs, vinaigrette au citron/Salade mêlée: salade, maïs, croutons /Salade antillaise: riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 11 au 15 Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Salade coleslaw	Crêpe au fromage	Salade antillaise	Œufs durs mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Gratin de pâtes à la parisienne	Steack haché	Emincés de dinde au paprika	Filet de colin sauce Nantua	Boulette d'agneau et ses légumes
	***	Pommes rissolées	Haricots verts	Printanière de légumes	Semoule
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Cotentin	Bûchette mi-chèvre	Fondu Président	Edam
DESSERT	Flan vanille	Orange	**Clafoutis aux pommes** M	Yaourt aromatisé	Pomme

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

P.A. n°3

Menu validé en commission menu

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	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Carottes râpées à l'orange	Saucisson	P. de terre échalote	Salade Fromagère
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de poisson sauce tartare	Poulet rôti	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus	Parmentier de bœuf
	Riz pilaf	Petits-pois cuisinés	Poêlée de légumes	Chou-fleur béchamel	***
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Crème Anglaise	Pavé 1/2 sel	Brie	Vache qui rit
DESSERT	Kiwi	Marbré chocolat	Clémentines	Poire	Compote Pomme Ananas

P.A. n°4

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Poêlée de légumes: haricots verts, navets, carottes

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de potiron	Betteraves maïs vinaigrette	Taboulé	Saucisson sec	Chou blanc Mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bolognaise	Chipolatas	Escalope de Volaille	Colin Sauce Champignon	Jambon braisé
	***	Haricots verts persillés	Courgette	Riz safrané	Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Fromage Râpé	Fondu président	Edam	Saint Paulin	Camembert
DESSERT	Yaourt Nature Sucré	Pomme	Semoule au lait	Poire	Flan vanille

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°10 : du 4 au 8 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Saucisson à l'ail	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet Sce Ketchup	Rôti de porc sauce curry	Nuggets de volailles	Hachis parmentier	Filet de lieu sauce citron
	Semoule	Chou-fleur persillé	P. de terre et épinards béchamel	***	Riz au beurre
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Gouda	Fraidou
DESSERT	Pomme	**Beignet de Mardi Gras**	Kiwi	Compote de pommes Pêche	Orange de mars

P.A. n°1

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: salade verte, maïs, croutons / Salade fantaisie:salade , maïs, tomate /

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2019

La Saint Patrick

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pâté de Campagne	Salade d'endives	Friand	*Salade verte aux pommes Grannit-smith*	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet au jus	Sauté de bœuf aux oignons	Paupiette de veau sauce champignons	*Sauté de bœuf aux petits pois*	Blanquette de poisson
	Purée de potiron	Macaronis	Haricots beurre	*Purée de brocolis*	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc sucré	*Vache qui rit*	Edam
DESSERT	Poire	Flan au chocolat	Banane	*Kiwi*	Yaourt aromatisé

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 PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Potage vermicelles	Betteraves cubes	Quiche	Salade verte aux croûtons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse grillée	Cordon bleu	Poulet rôti	Filet de colin sauce nantua	Pâtes bolognaise
	Lentilles	Haricots verts	Printanière de légumes	Purée de brocolis	***
PRODUIT LAITIER	Brie	Rondelé	Edam	Cotentin	Fromage Râpé
DESSERT	Liégeois chocolat	Banane	Tarte aux pommes	Pomme	Compote tous fruits

P.A. n°3

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise / Salade western : Salade, maïs / Salade Marco Polo : pâte, surimi ou lardons, poivron, mayonnaise

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette	Concombre vinaigrette	Betterave	Salade Marco polo	Chou chinois maïs croûton vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crevettes	Nuggets de volaille	Pizza royale	Sauté de porc au caramel	Sauté de Bœuf
	Riz pilaf	Petits-pois cuisinés	Salade verte	Carottes	Frites
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Camembert	Tomme grise	Yaourt aromatisé	Vache qui rit
DESSERT	Kiwi	Crème Vanille	Fromage Blanc	Poire	Compote Pomme Cassis

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 PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade comtesse	Betteraves vinaigrette	Salade fantaisie	Salami	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poisson Meunière	Boule d'agneau	Cordon bleu	Filet de colin sauce citron	Spaghetti carbonara
	P. de terre et épinards béchamel	Semoule / Légumes Couscous	Ratatouille	Purée de carottes	***
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Mimolette	Camembert	Rondelé	Bûchette mi-chèvre
DESSERT	Liégeois Vanille	Pomme	Semoule au lait	Banane	Flan nappé caramel

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées persillées	Salade de pâtes basilic	Rillettes	Pizza au fromage	Tomates vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de volaille au curry	Sauté de Porc	Filet de colin sauce tomate	Jambon blanc braisé	Couscous de la mer
	Riz créole	Haricots Beurre	Purée	Printanière de Légumes	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Vache Qui Rit	Gouda	Camembert	Edam
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Pomme	Kiwi	Compote pomme fraise

P.A. n°1

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Menu validé en commission menu

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	Concombre	Taboulé	Céleris rémoulade	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet Grillé	Gratin de pâtes à la parisienne	Boulettes d'agneau au curry	Sauté de bœuf provençal	Filet de poisson Sce crème
	Haricots verts persillés	***	Julienne de légumes	Carottes persillées	Riz au safran
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Cotentin	Brie	Saint paulin
DESSERT	Pomme	Entremets vanille	Banane	**Dessert de Pâques**	Orange

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2019

	LUNDI DE Pâques LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade verte vinaigrette	Radis à la croque	Salade antillaise	Rillettes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Hachis Parmentier	Escalope de dinde basilic	Poisson pané citron	Spaghetti Bolognaise
		xxxx	Jardinière de Légume	Epinards béchamel	***
PRODUIT LAITIER		Cotentin	Emmental	Carré fromager	Fromage fondu
DESSERT		Pomme	Crème Chocolat	Compote tous fruits	Fraises (sous réserve)

P.A. n°3

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

Circuits courts/ Produits locaux · maison · bio · Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (FETE DU TRAVAIL)	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves	Concombre vinaigrette	1-mai fête du travail	Piémontaise	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poissonnette au citron	Cordon bleu		Rôti de porc	Parmentier de
	Riz au jus	Ratatouille		Carottes au cumin	poisson
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Camembert	Fromage fondu
DESSERT	Pomme	Compote pomme fraise		Banane	Gélifié chocolat

P.A. n°4

Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (VICTOIRE 1945)	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette	08 mai Armistice	Tomate	Pâté de Campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Stek Haché Sce Tomate	Sauté de volaille au paprika		Paupiette de Veau	Filet de lieu sauce curry
	Coquilette	Semoule		Courgettes	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Crème Anglaise	Edam		Rondelé	Fondu président
DESSERT	Marbré	Kiwi		Pomme	Liégeois vanille

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco Polo : pâte, surimi ou lardons, poivron

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

Circuits courts/ Produits locaux · maison · bio · Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2019

Fête des Lanternes- Sri Lanka

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Macédoine de légumes mayonnaise	Saucisson à l'ail	Raita	Salade de pâtes tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse grillée	Boulettes de bœuf à l'aigre doux	Pizza au fromage	Colombo de poulet	Colin pané citron
	Lentilles au lardons	Semoule	Salade verte	Riz blanc	Purée d'haricots verts
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Rondelé	Fromage	Fraidou
DESSERT	Flan nappé caramel	Compote pomme Peche	Kiwi	Gateau à l'ananas	Pomme

P.A. n°1

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie	Melon vert ou jaune (sous réserve)	Carottes vinaigrette	Tomate basilic	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet	Jambon blanc	Paupiette de veau marengo	Haché de bœuf sauce barbecue	Filet de colin sauce crème
	Petits pois	Pâtes papillons	Semoule	Poêlée de légumes	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu président	Fromage	Brie	Cotentin
DESSERT	Banane	Flan chocolat	Fraises (sous réserve)	Eclair Chocolat	Pomme

P.A. n°2

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

Circuits courts/ Produits locaux · maison · bio · 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	Salade pastourelle	Salade au fromage		Œufs durs mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chipolatas	Sauté de bœuf provençal	Escalope de dinde au miel		Spaghettis bolognaise
	Purée de pommes de terre	Courgettes poêlées	Carottes		***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Mimolette	Rondelé		Fondu président
DESSERT	Liégeois vanille	Banane	Riz au lait		Pomme

P.A. n°3

MON SUPER RESTO

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

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de riz exotique	Salade de pommes de terre échalotes	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin meunière citron	Poulet grillé	Tarte au fromage	Colombo de porc	Steak haché
	Coquillettes	Ratatouille	Salade verte	Haricots beurre	Frites
PRODUIT LAITIER	Emmental	Carré fromager	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Vache qui rit
DESSERT	Nectarine	Doughnut	Pomme	Abricots	Compote pomme framboise

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 PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2019

PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betteraves vinaigrette	Melon	Salami	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Sauté de bœuf aux poivrons	Cordon bleu	Filet de colin sauce américaine	Spaghetti carbonara
		Semoule	Petits pois cuisinés	Purée de courgettes	***
PRODUIT LAITIER		Mimolette	Vache qui rit	Rondelé	Fromage Râpé
DESSERT		Pêche	Semoule au lait	Compote Pomme Banane	Liégeois vanille

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°25 : du 17 au 21 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Les Férias en Espagne	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de lentilles	Rillettes	Melon d'Espagne	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de volaille basquaise	Gratin de courgettes au bœuf	Filet de colin sauce citron	Paëlla au poulet	Marmite de poisson
	Pâtes torsadés	***	Purée d'épinards	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt aromatisé	Rondelé	Tomme noire	Edam
DESSERT	Flan vanille	Abricots	Nectarine	Moelleux aux fruits	Compote pomme fraise

P.A. n°1

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

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 fantaisie	Tomates vinaigrettes	Taboulé	Concombre vinaigrette	Pastèque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de dinde	Gratin de pâtes à la parisienne	Boulettes d'agneau au curry	Sauté de bœuf au oignons	Filet de poisson pané
	Haricots verts	***	Carottes persillées	Purée	Riz tomaté
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Cotentin	Brie	Saint Paulin
DESSERT	Nectarine	Liégeois chocolat	Banane	Tarte aux pommes	Compote de pommes Poire

P.A. n°2

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Betteraves	Tomate	Salade verte vinaigrette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au miel	Ravioli	Escalope de dinde au basilic	Filet de poisson sauce crème tomatée	Jambon blanc
	Carottes	***	Haricots beurre	Pâtes	Chips
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Cotentin	***	Yaourt aromatisé	Yaourt à boire
DESSERT	Entremets chocolat	Banane	Gâteau de semoule	Nectarine	Abricots

P.A. n°3

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

Circuits courts/ Produits locaux maison bio Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES