

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2020



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette ^B	Potage de légumes ou Haricots verts vinaigrette	Salade verte	Chou blanc aux raisins	Salade de pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Filet de poisson sauce curry	Escalope de poulet sauce normande	Colombo de porc	Nuggets de blé ^A
	***	Riz créole ^B	Semoule	Carottes ^B	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Edam	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré ^B
DESSERT	Kiwi	Flan vanille	Compote de pommes (coupelle)	Galette des Rois	Clémentines

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivrons rouges et verts

P.A. n°5

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes tricolore	Potage potiron ou Céleri rémoulade ^B	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Sauté de bœuf bourguignon	Colin pané citron	Curry de légumes et riz ^A	Filet de colin sauce bercy
	Haricots verts ^B	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	***	Boullgour ^B
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert ^B	Mimolette	Fromage blanc sucré	Gouda
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat au lait	Compote de pommes (coupelle)	Madeleine	Banane

Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°1



Circuits courts/ Produits locaux

maison

bio

Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2020



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade de riz	Salade western	Potage potiron ou Chou-fleur maïs vinaigrette	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Colin meunière citron	Paupiette de veau au jus	Omelette fromage	Emincé de bœuf stroganoff
	Lentilles	Carottes persillées	Poêlée de légumes	Pommes rissolées	Pâtes papillons
PRODUIT LAITIER	Cantal	Fromage blanc sucré	Edam	Yaourt nature sucré	Coulommiers
DESSERT	Flan nappé caramel	Kivi	Pomme	Clémentines	Liégeois chocolat

Salade western: haricots rouges, maïs, poivron / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°2

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pommes de terre échalote	Potage de légumes ou Betteraves	Chou rouge vinaigrette	Céleri rémoulade	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule	Chili con carne	Rôti de porc au jus	Fiet de colin sauce citron
	Haricots verts	***	***	Petits pois cuisinés	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Tome blanche	Fromage blanc sucré	Gouda	Brie
DESSERT	Orange	Crème dessert vanille	Compote de pommes (coupelle)	Crêpe de la chandeleur	Banane

Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°3



Circuits courts/ Produits locaux maison bio Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Lorraine	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Lentilles à l'échalote	Salade verte B	Salade incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce tomate	Escalope de dinde au curry	Pizza au fromage A	Potée Lorraine	Beignets de poisson citron
	Semoule	Pâtes tortis B	Poêlée de légumes	et ses légumes	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé B	Emmental	Edam	Carré fromager	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Flan nappé caramel	Tarte aux questches	Kiwi B

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade incas: riz, carottes, maïs

P.A. n°4

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Betteraves échalote	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette	Pâtes au basilic	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Filet de colin sauce crevettes	Poulet rôti	Croc blé épinards fromage A	Chou-fleur à la parisienne
	Carottes	Riz créole	Purée de pommes de terre	Petits pois	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Barre bretonne	Poire	Orange	Purée de pommes	Mousse au chocolat

L Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

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°08 : du 17 au 21 Février 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé aux petits légumes	Potage de potiron ou Betteraves	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'ancienne	Lasagne bolognaise	Colin meunière citron	Chili sin carne A	Blanquette de poisson
	Haricots verts	***	Epinards à la crème	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Mimolette	Fromage frais sucré	Brie
DESSERT	Pomme	Fourrandise à la fraise	Clémentines	Moelleux au chocolat	Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise /
Salade antillaise: riz, ananas, poivrons /
Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivrons rouges et verts

P.A. n°1

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2020

	LUNDI	MARDI MARDI GRAS	MERCREDI LES CENDRES	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte B	Salade antillaise	Salade coleslaw	Potage potiron ou Chou-fleur vinaigrette	Salade de pâtes tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Filet de colin meunière	Goulash de bœuf	Raviolis de volaille	Omelette A
	Haricots blancs	Carottes braisées B	Purée de pommes de terre	***	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré	Mimolette	Edam B	Coulommiers
DESSERT	Crème dessert vanille	Beignet de Mardi Gras au chocolat	Mousse au chocolat	Pomme	Banane B



Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

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°10 : du 2 au 6 Mars 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Chou blanc aux raisins B	Salade arlequin	Potage potiron ou Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Croc blé épinards fromage A	Jambon blanc	Bœuf bourguignon	Filet de colin sauce crème
	Poêlée de légumes	Petits pois	Chou-fleur béchamel	Coquillettes B	Riz
PRODUIT LAITIER	Emmental B	Camembert	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré	Brie
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Gaufre au chocolat	Purée pomme fruits rouges	Kiwi B

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade arlequin: p. de terre, maïs, petits pois/ Salade Maro Polo: Pâtes, poivrons, colin/ Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons

P.A. n°3

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou Macédoine mayonnaise	Salade verte B	Salade western	Carottes râpées vinaigrette B	Salade Marco Polo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de porc à l'ancienne	Pizza au fromage A	Cordon bleu	Filet de colin meunière
	Frites	Lentilles	Haricots verts persillés	Petits pois cuisinés	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Bûchette mi-chèvre	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Pomme B	Flan nappé caramel	Compote pomme ananas (coupelle)	Liégeois chocolat	Banane B

L Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron) Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°4



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio

A Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES