

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°01 : du 4 au 8 Janvier 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

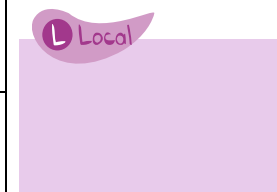
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves B	Salade de pommes de terre échalote	Salade de riz	Salade verte	Macédoine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Colin meunière citron	Omelette	Palette de porc au jus	Paupiette de veau au jus
	***	Carottes persillées	Haricots verts persillés	Purée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

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 semou A	Chou-fleur à la parisienne	Bœuf bourguignon	Fiet de colin sauce citron
	Petits pois cuisinés	***	***	Riz créole	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Fromage blanc sucré	Emmental	Brie
DESSERT	Orange	Crème dessert vanille	Madeleine	Compote de pommes	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



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	***	Ratatouille	Carottes persillées B	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental B	Camembert	Petit fromage frais	Cotentin
DESSERT	Poire	Flan chocolat	Compote de pommes	Far Breton	Clémentines

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) Parc de la Région
	Haricots verts	Riz créole	Macaronis	Pommes rissolées	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Edam	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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade B	Salade du chef	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
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Carré fromager	Mimolette	Fondu président	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	Crêpe de la chandeleur	Compote de pommes	Crème dessert chocolat	Clémentines



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	Boulettes d'agneau sauce orientale	Goulash de bœuf
	Lentilles	Carottes braisées	***	Boulgour	Coquillettes
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



	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 d.	Emincé de dinde forestière	Omelette	Sauté de bœuf stroganof	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	Compote de pommes	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 ca	Tarte au fromage	Couscous de légumes	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	Compote de pommes	Moelleux au citron individuelle	Banane



P.A. n°4



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°09 : du 1er au 5 Mars 2021



	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
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam B	Brie	Emmental B	Petit fromage frais
DESSERT	Barre bretonne	Kiwi	Flan chocolat	Cocktail de fruits au sirop coupelles	Mousse au chocolat

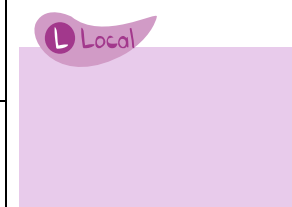
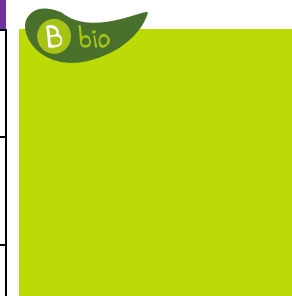
TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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
DESSERT	Kiwi	Poire	Banane	Tarte normande	Crème dessert vanille



P.A. n°1



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio

A Alternatif

