

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2020



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate ciboulette	Betteraves	Salade de pommes de terre échalotes	Melon	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Tortis bolognaise	Tarte au fromage <sup>A</sup>	Emincé de dinde au paprika	Colin meunière citron
	Lentilles	***	Pêlé mêlé provençal	Haricots verts persillés	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Brie	Yaourt nature sucré	Fraidou	Cotentin	Emmental
DESSERT	Flan vanille	Pomme	Prunes	Moelleux au chocolat <sup>M</sup>	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°4

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Macédoine mayonnaise	Tomate basilic	Salade pastourelle	Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons	Filet de hoky sauce tomate	Paëlla de poulet	Nuggets de blé <sup>A</sup>	Rôti de porc au jus
	Carottes persillées	Semoule	***	Courgettes à la provençale	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Fondu président	Camembert	Yaourt aromatisé	Emmental
DESSERT	Madeleine	Pêche	Compote de pommes	Pomme	Mousse au chocolat

<sup>L</sup> 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



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif

<sup>Q</sup>

<sup>R</sup>

<sup>F</sup> Face à l'Action

<sup>I</sup> Ile de France

<sup>J</sup> Jura

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Melon	Salade de blé fantaisie	Tomates	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf marengo	Beignets de poisson	Parmentier lentilles corail carottes <b>A</b>	Filet de colin pané
	Haricots verts	Coquillettes	Ratatouille	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Petit fromage frais nature	Fromage frais sucré	Saint Paulin
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Raisin	<b>Tarte flan</b>	Compote de pommes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°1

Semaine n°39 : du 21 au 25 Sept



Escapade gourmande en Italie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomates	Betteraves ciboulette	Salade de riz	Courgettes râpées aux poivrons vinaigrette à l'origan	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet	Paupiette de veau sauce curry	Filet de colin sauce basquaise	Capelleti au fromage sauce tomate <b>A</b>	Estouffade de bœuf
	***	Purée de pommes de terre	Carottes	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Gouda	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Purée pomme basilic	Carré fromager
DESSERT	Liégeois chocolat	Pomme	Banane	Ciambellone	Flan nappé caramel

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Concombre	Semoule fantaisie	Carottes râpées	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Riz à la cantonnaise <sup>A</sup>	Sauté de porc sauce charcutière	Paleron de bœuf sauce barbecue	Filet de colin sauce citron
	Haricots verts	***	Poêlée de légumes	Pâtes papillons	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Cotentin	Camembert
DESSERT	Prunes	Crème dessert vanille	Fourrandise au chocolat	Compote de pommes	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons / Salade du chef: riz, tomates, œuf dur, jambon

P.A. n°3

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Tomate basilic	Salade western	Betteraves	Salade du chef
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Tajine de légumes aux figues, pois chiches et semoule <sup>A</sup>	Palette de porc à la diable	Poulet rôti	Colin meunière citron
	***	***	Haricots verts	Petits pois cuisinés	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Emmental	Fondu président	Brie	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan chocolat	Compote de pommes	Gauffre au sucre	Poire



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



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2020  
Semaine du goût : Entre la pomme et le fromage



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri râpé à la pomme	Betteraves échalote	<b>Chou rouge aux pommes</b>	Carottes râpées vinaigrette	Tomates
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes à la parisienne	<b>Emincé de poulet sauce bleu et pomme</b>	Nugget's de blé <sup>A</sup>	Filet de colin sauce citron	Boulettes de bœuf au thym
	***	Riz pilaf	Petit pois au jus	Chou fleur béchamel	<b>Purée aux deux pommes fromagère</b>
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature sucré	Fraidou	Camembert
DESSERT	Kiwi	Poire	Compote de pommes	<b>Tarte aux pommes</b>	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons /  
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade arlequin	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Goulash de bœuf	Colin pané citron	Curry de lentilles corail et riz <sup>A</sup>	Filet de hoky sauce normande
	Haricots verts	Bouलगour	Carottes persillées	***	Penne rigate
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage blanc sucré	Tomme grise	Rondelé
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Banane	Poire	Compote de pommes



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



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 26 au 30 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betteraves	Salade de pâtes tricolore	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette	<b>C'est Halloween!</b> Chou blanc sauce vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc à l'ancienne 	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Omelette <b>A</b>	Parmentier de bœuf au potiron
	Riz créole	Carottes persillées	***	Pommes rissolées	***
 PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Camembert	Mimolette
 DESSERT	Flan nappé caramel	Kiwi	Poire	Pomme	Beignet à l'abricot



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin/  
Salade tricolore: pâtes tricolores, poivrons, olives /

P.A. n°2

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pommes de terre échalote	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz	Potage de légumes ou macédoine	Saucisson à l'ail
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de volaille	Tortis lentilles tomates <b>A</b>	Chou-fleur à la parisienne	Bœuf bourguignon	Filet de colin pané citron
	Petits pois cuisinés	***	***	Semoule	Purée de brocolis
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Bûchette mi chèvre	Crème anglaise	Fraidou	Brie
 DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Barre bretonne	Compote de pommes	Pomme

**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°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°46 : du 9 au 13 Novembre 2020

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou betteraves	Salade verte		Salade coleslaw	Pâtes au basilic
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili de légumes et riz <sup>A</sup>	Hachis Parmentier		Poulet rôti	Beignets de poisson
	***	***		Haricots blancs	Epinards à la crème
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cotentin		Carré fromager	Emmental
 DESSERT	Poire	Mousse au chocolat		<b>Crème dessert vanille</b>	Kiwi



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs Kirschmichel mit schokolade: clafoutis chocolat et cerises noires

P.A. n°4

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2020



Escapade gourmande en Allemagne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou macédoine	Salade de lentilles	<b>Emincé de chou rouge cuit vinaigrette au jus de pommes</b>	Semoule fantaisie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce tomate	Filet de colin sauce crevettes	Pizza au fromage <sup>A</sup>	<b>Rôti de porc sauce aux prunes</b>	Emincé de dinde au curry
	Carottes braisées	Riz créole	Haricots verts persillés	<b>Spaetzle</b>	Chou-fleur persillé
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Fromage blanc sucré	<b>Petits fromage frais nature</b>	Camembert
 DESSERT	Madeleine	Poire	Compote de pommes	<b>Kirschmichel mit Schokolade</b> <sup>M</sup>	Flan nappé caramel



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



 Circuits courts/ Produits locaux

 maison  bio

 Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé aux petits légumes	Salade verte	Potage de légumes ou chou blanc vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet grand-mère	Tortis bolognaise	Colin meunière citron	Tajine de légumes aux pois chiches et boulgour <sup>A</sup>	Filet de hoky sauce curry
	Petits pois	***	Purée de potiron	***	Riz coloré
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Cotentin	Fromage frais sucré	Brie
DESSERT	Kiwi	Crème dessert chocolat	Poire	Flan pâtissier	Compote de pommes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°1

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 6 Décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette	Salade arlequin	Taboulé	Betteraves ciboulette	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc	Colin pané citron	Paupiette de veau sauce chasseur	Omelette <sup>A</sup>	Sauté de bœuf stroganoff
	Lentilles	Carottes braisées	Haricots beurre	Coquillettes	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Fromage frais sucré	Edam	Yaourt nature sucré	Brie
DESSERT	Flan vanille	Clémentines	Banane	Pomme	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°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°50 : du 7 au 11 Décembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade du chef	Pommes de terre échalote	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Saucisse de Toulouse	Couscous de légumes	Bœuf aux oignons	Filet de colin sauce crème
	Haricots verts	Chou-fleur béchamel	***	Pâtes papillons	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage blanc sucré	Cotentin	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Banane	Gaufre au chocolat	Liegeois vanille	Compote de pommes	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, tomates, œuf dur, jambon/ Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons /Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2020

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine	Salade verte	Salade Western		Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili con carne et riz	Pâtes carbonara	Nuggets de blé		Filet de colin spané
	***	***	Haricots beurre		Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi chèvre		Gouda
DESSERT	Kiwi	Flan nappé caramel	Purée de pommes coupelle	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°4



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	NOEL VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Céleri sauce fromage blanc	Salade de riz	 Joyeux Noël !
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce curry	Filet de poisson sauce curcuma	Poulet rôti	Nuggets de blé <sup>A</sup>	
	Purée de potiron	Semoule	Pâtes tortis	Petits pois	
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Edam	Coulommiers	Yaourt nature sucré	
DESSERT	Madeleine	Poire	<b>Gaufre liégeoise</b>	Clémentines	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p.de terre, maïs, poivron

P.A. n°5

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2020 au 1er Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	JOUR DE L'AN VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade arlequin	Potage de légumes ou betteraves	Bonne Année !
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Raviolis	Beignets de poisson	Riz à la cantonnaise <sup>A</sup>	
	Poêlée de légumes	***	Epinards béchamel	***	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Mimolette	Fromage blanc sucré	
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Banane	Cookie	

<sup>L</sup> 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



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**  
 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES