

NOM DU SITE

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Macédoine surimi Salade coleslaw Salade nicarde Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade 1/2 pomelos Potage de légumes Pan tomaca		Chou rouge aux pommes Salade mêlée Taboulé de boulgour Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Chou chinois vinaigrette Salade du chef Salami
Plats	Poulet rôti Sauté de porc	Hachis parmentier Palette de porc à la diable		Rôti de porc au jus Emincé de dinde au citron	Colin pané citron Goulash de bœuf
Légumes & co	Haricots verts persillés Coquillettes	Navets braisés Purée de p. de terre		Petits-pois cuisinés Semoule	Epinards béchamel Pomme vapeur
Dessert & co	Brie Bleu Yaourt ou fromage frais	Gouda Vache qui rit Yaourt ou fromage frais		Rondelé Mimolette Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt ou fromage frais
	Clémentines Fruits à la croque Flan vanille Tarte flan chocolat	Fruit de saison Marmelade pomme spéculoos Mousse au chocolat Crème renversée au caramel		Fruit de saison Smoothie pomme poire Fromage blanc au coulis Galette des rois	Clémentines Compote pomme ananas Crème dessert Flan coco

Composition des plats :

Salade nicarde : p. de terre, tomate, haricot vert / Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

NOM DU SITE

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betteraves vinaigrette Pâtes poivron en tapenade Salade exotique Rillettes	Salade d'endives Salade fantaisie Potage de légumes Œufs durs	Chou-fleur mimosa P. de terre poivron maïs Salade de lentilles Miettes de poisson sauce tartare	Haricots verts vinaigrette Salade verte aux agrumes Blé fantaisie Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise Potage Dubarry Chou rouge vinaigrette Pâté de campagne
Plats	Escalope de poulet au jus Steak haché	Cassoulet Filet de colin sauce américaine	Paupiette de veau sauce chasseur Tarte au fromage	Sauté de bœuf au oignons Escalope de porc aux herbes	Blanquette de poisson Rôti de dinde
Légumes & co	Purée de potiron Blé à la tomate	Poêlée de légumes Bouलगour	Haricots beurre Purée	Carottes en dés Tortis	Jardinière de légumes Riz au curcuma
Dessert & co	Camembert Tomme blanche Yaourt ou fromage frais	Pavé 1/2 sel Tomme grise Yaourt ou fromage frais	Tomme noire Vache qui rit Yaourt ou fromage frais	Coulommiers Carré fromager Yaourt ou fromage frais	Edam Saint Morêt Yaourt ou fromage frais
	Poire Fruits à la croque Crème dessert	Fruit de saison Salade de fruits Entremets vanille	Banane Fruits à la croque Milk shake fruits rouges	Kiwi Purée pomme cannelle Mousse au citron	Clémentines Salade de fruits Bircher muëсли
	Chausson aux pommes	Ile flottante	Gaufre au sucre	Moelleux au chocolat	Eclair vanille

Composition des plats :

Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas , maïs

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

NOM DU SITE

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	1/2 pomelos Carottes râpées P. de terre crème ciboulette Mortadelle	Betteraves maïs Potage de potiron Wraps de crudités Crêpe aux champignons	Salade mêlée Radis blanc en rémoulade Haricots verts au chorizo Saucisson sec	Concombre vinaigrette Carottes cuites à la coriandre Houmous sur toast Toast au chèvre	Salade vendéenne Salade d'endives Potage Dubarry Pâté de foie
Plats	Jambon braisé Wings de poulet	Riz façon cantonnaise (plats sans viande) Paupiette de poisson au beurre blanc	Sauté de dinde au paprika Omelette ciboulette	Poisson meunière citron Poitrine de veau farcie sauce chasseur	Pâtes bolognaise Pâtes au poisson sauce crème tomatée
Légumes & co	Mitonnée de légumes Lentilles	Chou-fleur brocolis Riz créole	Purée de céleri Semoule	Haricots verts persillés P. de terre sautées	Salade verte
Dessert & co	Brie Coulommiers Yaourt ou fromage frais	Tartare ail et fines herbes Mimolette Yaourt ou fromage frais	Fraidou Bûchette mi-chèvre Yaourt ou fromage frais	Tomme noire Fondu président Yaourt ou fromage frais	Emmental Cotentin Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Ananas frais Liégeois chocolat	Pomme Compote de pommes Fromage blanc au coulis	Fruit de saison Carpaccio d'orange à la cannelle Entremets pistache	Banane Smoothie pomme potiron Crème dessert	Fruit de saison Compote tous fruits Blanc manger vanille
	Œufs au lait	Tarte flan	Chou à la crème	Gâteau yaourt	Far breton

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

NOM DU SITE

Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

Chandeleur

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Céleri rémoulade Betteraves aux pommes Potage de légumes Salami	Endives abricots secs Carottes râpées à l'orange Blé mimolette Feuilleté viande	Salade western vinaigrette au ketchup Salade nantaise 1/2 pomelos Terrine de légumes	Chou blancs raisins secs Potage de légumes Salade Marco polo Cake au fromage	Salade coleslaw Concombre vinaigrette Wraps de crudités Œufs durs mayonnaise
Plats	Colin sauce crevettes Boulettes de bœuf sauce tomate	Escalope de dinde forestière Rôti de porc	Pizza Galopin de veau jurassien	Sauté de porc au caramel Pilons de poulet	Rôti de bœuf Beignets de poisson citron
Légumes & co	Haricots beurre Riz pilaf	Brunoise de légumes Frites	Salade verte Haricots blancs	Carottes et navets Boulgour	Petits-pois fermière Coquillettes
Dessert & co	Tomme grise Rondelé Yaourt ou fromage frais	Camembert Carré fromager Yaourt ou fromage frais	Pavé 1/2 sel Tomme blanche Yaourt ou fromage frais	Saint paulin Cotentin Yaourt ou fromage frais	Vache qui rit Saint nectaire Yaourt ou fromage frais
	Kiwi Fruits à la croque Bircher muëсли	Fruit de saison Smoothie pomme orange Flan au chocolat	Clémentines Compote tous fruits Entremets praliné	Banane Poire aux amandes grillées Crème dessert caramel	Fruit de saison Salade de fruits Liégeois vanille
	Ile flottante	Crème pâtissière banane et coco	Gâteau basque	Gâteau marbré	Crêpe de la Chandeleur

Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs

Salade nantaise : p. de terre, tomate, haricot vert, concombre

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

NOM DU SITE

Semaine 06 : du 5 au 9 Février 2018



Japon,
Tokyo Marathon

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade d'endives Salade du chef Taboulé Saucisson à l'ail	Carottes râpées maïs Potage Dubarry Feuilleté de fromage Pâté de campagne	1/2 pomelos Chou rouge aux pommes P. de terre épaule de porc emmental Œufs durs mayonnaise	Bouillon de légumes vermicelle à la citronnelle Verrine de perles du Japon au surimi	Iceberg croûtons Chou chinois vinaigrette Chou-fleur persillé Rillettes de maquereau sur toast
Plats	Omelette Paupiette de veau aux champignons	Filet de poisson beurre citron Chili con carne	Escalope de poulet à la crème Jambon braisé	Emincé de bœuf ananas citron vert	Gratin de p. de terre aux lardons Sauté de dinde à l'ananas
Légumes & co	Mitonnée de légumes Pommes boulangères	Purée de brocolis ***	Haricots verts Penne rigate	Carottes à la coriandre Riz Japonica	Jardinière de légumes ***
Dessert & co	Edam Saint Morêt Yaourt ou fromage frais	Fondu président Emmental Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt ou fromage frais	Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Pavé 1/2 sel Yaourt ou fromage frais
	Poire Banane crème anglaise Crème dessert chocolat	Orange Salade de fruits Flan nappé caramel	Fruit de saison Fruits à la croque Fromage blanc à la framboise	Cocktail de fruits aux litchis Fromage blanc à la mangue	Fruit de saison Compote de pommes Poire sauce chocolat
	Barre bretonne	Tarte aux pommes	Riz au lait au caramel	Nougat asiatique	Clafoutis

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Restauration et services au plus près des territoires

NOM DU SITE

Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

Mardi-Gras

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Macédoine de légumes mayonnaise Potage de légumes P. de terre échalote Wraps de crudités	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade Salade de lentilles Œufs durs mayonnaise	Salade verte aux agrumes Salade de soja Salade Strasbourgeoise Feuilleté au fromage	Salade d'endive fromage Haricots verts échalote Potage de potiron Cake au fromage	Chou rouge aux lardons 1/2 pomelos Salade italienne Surimi sauce cocktail
Plats	Blanquette de dinde Saumonette sauce dieppoise	Boulettes de bœuf au curry Rôti de porc braisé	Filet de colin sauce Nantua Poitrine de veau farcie sauce chasseur	Escalope de porc sauce barbecue Poulet rôti	Parmentier de poisson Merguez
Légumes & co	Haricots beurre Riz créole	Gratin de chou-fleur Farfalles	Epinards béchamel Pommes vapeur	Petits-pois cuisinés Semoule aux raisins secs	Poêlée de légumes Purée de p. de terre
Dessert & co	Gouda Vache qui rit Yaourt ou fromage frais	Coulommiers Camembert Yaourt ou fromage frais	Saint nectaire Saint Morêt Yaourt ou fromage frais	Rondelé Saint paulin Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Pavé 1/2 sel Yaourt ou fromage frais
	Pomme Fruits à la croque Mousse au chocolat	Fruit de saison Salade de fruits Fromage blanc au miel	Banane Fruits à la croque Liégeois	Kiwi Pomme cuite à la groseille Entremets vanille	Fruit de saison Ananas au sirop Crème dessert
	Ile flottante	Beignet de Mardi-Gras	Muffin aux pépites	Moelleux poire cannelle	Œufs au lait

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
Restauration et services au plus près des territoires

NOM DU SITE

Semaine 08 : du 19 au 23 Février 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Concombre sauce yaourt Salade de pâtes tricolore Riz au surimi Rillettes	Salade d'endives Salade coleslaw Boulgour à l'orange Feuilleté viande	Betteraves vinaigrette Potage crécy Blé mimolette Miettes de poisson sauce tartare	Duo de choux (rouge et blanc) vinaigrette Salade Louise Salade du chef Baguette toastée	Chou-fleur mimosa Wraps de crudités Potage de légumes Salami
Plats	Cordon bleu de volaille Steak haché savoyard	Saucisse de Toulouse Poisson sauce américaine	Couscous aux boulettes d'agneau Pizza	Goulash de bœuf Palette de porc à la diable	Marmite de poisson Escalope de dinde sauce fromagère
Légumes & co	Haricots verts persillés Blé pilaf	Ratatouille Purée de pois cassés	Légumes couscous/ Salade verte Semoule	Carottes en dés Farfalles	Brocolis Riz pilaf
Dessert & co	Saint nectaire Bleu Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Tomme blanche Yaourt ou fromage frais	Tomme grise Fondu président Yaourt ou fromage frais	Camembert Brie Yaourt ou fromage frais	Emmental Saint Bricet Yaourt ou fromage frais
	Orange Fruits à la croque Bircher muëсли	Fruit de saison Milk shake pomme banane Flan nappé caramel	Pomme Mousse d'ananas au pain d'épice Crème dessert	Fruit de saison Fruits à la croque Liégeois	Kiwi Salade de fruits Entremets praliné
	Chouquettes	Verrine biscuit'mousse	Tarte noix de coco	Gâteau yaourt	Biscuits secs

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur / Salade louisette : salade, tomate, raisin

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

NOM DU SITE

Semaine 09 : du 26 Février au 2 Mars 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou chinois vinaigrette 1/2 pomelos Salade arlequin Œufs durs mayonnaise	Mousse de betterave au fromage frais Salade d'agrumes Haricots blancs au paprika Crêpe aux champignons	Carottes râpées emmental Salade fromagère Salade de riz exotique Mortadelle	Endives abricots secs Potage de légumes Pâtes au basilic Cake au potiron	Haricots verts échalote Salade vendéenne Rillettes à la sardine Œufs durs mayonnaise
Plats	Gratin de pâtes à la parisienne Pilons de poulet au paprika	Paleron sauce tomate Paupiette de poisson sauce hollandaise	Colombo de volaille Omelette	Filet de colin beurre citron Rôti de dinde au jus	Tajine de légumes aux abricots secs Sauté de porc au miel
Légumes & co	Haricots beurre persillés Coquillettes	Poêlée de légumes Riz coloré	Julienne de légumes Lentilles	Purée d'épinards P. de terre sautées	Légumes couscous Semoule et pois chiche
Dessert & co	Carré fromager Coulommiers Yaourt ou fromage frais	Cotentin Saint nectaire Yaourt ou fromage frais	Camembert Brie Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt ou fromage frais	Edam Vache qui rit Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Compote de pommes Mousse au chocolat	Banane Salade de fruits Entremets vanille	Fruit de saison Smoothie pomme orange épicés Liégeois	Orange Fruits à la croque Fromage blanc compote	Poire Salade de fruits Crème dessert
	Eclair vanille	Crumble pomme poire	Clafoutis aux pommes	Gâteau à l'ananas	Blanc manger au coulis

Composition des plats :

Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !