

NOM DU SITE

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018



L'inde

Dejeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade coleslaw Chou rouge vinaigrette P. de terre épaule de porc emmental Crêpe au jambon	Macédoine mimosa Potage Dubarry Salade western vinaigrette au ketchup Rillettes à la sardine sur toast			Wraps à l'indienne Raïta de concombre
Plats	Omelette Paupiette de veau sauce chasseur	boulette de bœuf Filet de poisson beurre citron			Curry de poisson au lait de coco Sauté de dinde à l'ananas
Légumes & co	Haricots verts persillés Semoule aux poivrons	Carottes et céleris braisés Tortis			lentilles Ragoût de légumes
Dessert & co	Saint paulin Petit fromage frais nature Yaourt ou fromage frais	Fondu président Emmental Yaourt ou fromage frais			Edam Saint Bricet Yaourt ou fromage frais
	Banane Fruits à la croque Crème dessert chocolat	Pomme Salade de fruits Flan nappé caramel			Moelleux des Maharajas
	Barre bretonne	Far breton	Semoule au lait		Lassi à la banane

Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs / Raïta de concombres : concombre sauce fromage blanc, cumin, paprika / Ragoût de légumes : p. de terre, petits-pois, courgettes au curry / Moelleux des Maharajas : moelleux poire cannelle

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

NOM DU SITE

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou-fleur vinaigrette Salade coleslaw Salade nicarde Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade 1/2 pomelos Carottes cuites à la coriandre Pan tomaca		Mousse de betteraves au fromage frais Wraps de crudités Blé fantaisie Salade italienne	Carottes râpées vinaigrette Salade vendéenne Salade du chef Salami
Plats	Poulet rôti Omelette	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	Printanière de légumes Coquillettes	Navets braisés Purée de p. de terre		Haricots beurre à la tomate PDT smile	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
	Orange Fruits à la croque Flan vanille	Fruit de saison Marmelade pomme spéculoos Mousse au chocolat		Pomme Fruits à la croque Fromage blanc au coulis	Fruit de saison Compote pomme ananas Liégeois
	Beignet	Œufs au lait		Gâteau yaourt	Flan coco

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur / Salade nicarde : p. de terre, tomate, haricot vert / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

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 13 : du 26 au 30 Mars 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	1/2 pomelos Salade pastourelle Salade de lentilles Rillettes	Salade d'endives Salade louisette Salade aux pousses de soja Œufs durs		Radis beurre Concombre sauce fromage blanc Houmous sur toast Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette Chou rouge vinaigrette Pâté de campagne
Plats	Escalope de poulet au jus Steak haché	Cassoulet Filet de colin sauce américaine		Sauté de bœuf printanier Escalope de porc aux herbes	Filet de colin sauce basilic Rôti de dinde au jus
Légumes & co	Purée d'haricots verts Blé à la tomate	Poêlée de légumes ***		Carottes en dés Tortis	Jardinière de légumes Riz pilaf
Dessert & co	Camembert Tomme blanche Yaourt ou fromage frais	Pavé 1/2 sel Tomme grise Yaourt ou fromage frais		Coulommiers Carré fromager Yaourt ou fromage frais	Edam Fromage frais au sel de Guérande Yaourt ou fromage frais
	Kiwi Fruits à la croque Crème dessert Chausson aux pommes	Fruit de saison Salade de fruits Entremets vanille Ile flottante		Fruit de saison Purée pomme cannelle Mousse au citron Dessert de Pâques Moelleux au chocolat	Pomme Salade de fruits Bircher muëсли Eclair vanille

Composition des plats :

Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas , maïs / Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade Louisette : salade, tomate, raisin / Salade 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 14 : du 2 au 6 Avril 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co		Radis beurre Taboulé Salade soisson Crêpe aux champignons		Concombre vinaigrette Soupe froide de petits-pois à la menthe Pâtes poivron en tapenade Toast au chèvre	Carottes râpées persillées Chou blanc madras Rillettes à la sardine Œufs durs mayonnaise
Plats	Pâques	Rôti de bœuf Paupiette de poisson au beurre blanc		Filet de colin sauce normande Boulettes d'agneau sauce curry	Chili sin carne (plat sans viande) Riz façon cantonnaise (sans viande)
Légumes & co		Ratatouille Penne rigate		Haricots verts persillés Semoule	Salade verte
Dessert & co		Mimolette Petit fromage frais ail et fines herbes Yaourt ou fromage frais		Tomme noire Cotentin Yaourt ou fromage frais	Fondu président Saint paulin Yaourt ou fromage frais
		Banane Compote de pommes Fromage blanc au coulis		Pomme Smoothie carotte orange Crème dessert	Fruit de saison Salade de fruits frais Mousse au chocolat
		Tarte flan		Clafoutis aux pommes	Œufs au lait

Composition des plats :

Chou blanc madras : chou blanc, raisins secs, sauce mayo curry
Chili sin carne : riz, haricots rouges, poivron, maïs, sauce tomate

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 15 : du 9 au 13 Avril 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Céleri rémoulade Betteraves vinaigrette Haricots verts échalote Salami	Salade coleslaw Tomate persillée Blé mimolette Feuilleté viande		Carottes râpées maïs Pâtes tricolore P. de terre échalote Œufs durs mayonnaise	Concombre vinaigrette Radis sauce fromage blanc Wraps de crudités Cake au fromage
Plats	Colin meunière citron Emincé de bœuf sauce tomate	Cuisse de poulet rôtie Rougail de saucisse		Colombo de porc Escalope de poulet	Steak haché Colin sauce crevettes
Légumes & co	Haricots beurre Coquillettes	Petits-pois fermière Riz créole		Duo de courgettes persillées Haricots blancs à la tomate	Brunoise de légumes Frites
Dessert & co	Emmental Rondelé Yaourt ou fromage frais	Carré fromager Camembert Yaourt ou fromage frais		Saint paulin Cotentin Yaourt ou fromage frais	Fromage frais au sel de Guérande Saint nectaire Yaourt ou fromage frais
	Kiwi Fruits à la croque Entremets praliné Ile flottante	Fruit de saison Salade de fruits Flan au chocolat Far breton		Orange Poire aux amandes grillées Crème dessert caramel Moelleux miel épices	Fruit de saison Smoothie pomme framboise Liégeois vanille Crème pâtissière banane coco

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 16 : du 16 au 20 Avril 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Endives emmental Salade comtesse Taboulé Saucisson à l'ail	Chou-fleur à la grecque Macédoine de légumes mayonnaise Radis beurre Club sandwich		Concombre ciboulette Salade cœur de palmier maïs Feuilleté au fromage Salami	Tomate vinaigrette Iceberg croûtons Betteraves aux pommes Rillettes au maquereau sur toast
Plats	Omelette Paupiette de veau aux champignons	Sauté de bœuf aux poivrons Bouchée du pêcheur		Filet de colin beurre citron Hachis parmentier	Spaghetti carbonara Sauté de dinde au paprika
Légumes & co	Epinards béchamel P. de terre	Julienne de légumes Boulgour		Purée de brocolis ***	Carottes bâtonnets Spaghetti
Dessert & co	Edam Petit fromage frais nature Yaourt ou fromage frais	Mimolette Fondue président Yaourt ou fromage frais		Rondelé Saint paulin Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Pavé 1/2 sel Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Compote de pommes Crème dessert chocolat	Pomme Pomme au four spéculoos Milk shake à la banane		Kiwi Banane crème anglaise Fromage blanc à la framboise	Fruit de saison Salade de fruits Flan nappé caramel
	Barre bretonne	Crème caramel		Crumble pomme rhubarbe	Blanc manger à la vanille

Composition des plats :

Salade comtesse : salade, tomate, emmental, 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 17 : du 23 au 27 Avril 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Radis beurre Carottes râpées vinaigrette P. de terre échalote Œufs durs mayonnaise	Concombre maïs Salade de pâtes au basilic Salade de lentilles Wraps de crudités		Céleri aux pommes et curry Haricots verts échalote Pizza Cake à la tomate	Iceberg maïs croûtons Chou rouge aux lardons Macédoine mimosa Surimi sauce cocktail
Plats	Emincé de dinde basquaise Beignets de poisson sauce tartare	Gratin de courgettes au bœuf Escalope de porc sauce barbecue		Jambon braisé Poulet rôti	Couscous de la mer Merguez
Légumes & co	Pêlé môle provençal Riz créole	*** Blé pilaf		Mitonnée de légumes P. de terre sautées	Légumes couscous Semoule
Dessert & co	Cotentin Gouda Yaourt ou fromage frais	Coulommiers Camembert Yaourt ou fromage frais		Rondelé Saint paulin Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Pavé 1/2 sel Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Fruits à la croque Mousse au chocolat	Banane Salade de fruits Fromage blanc au miel		Pomme Fruits à la croque Entremets vanille	Fruit de saison Compote pomme fraise Liégeois
	Ile flottante	Muffin aux pépites		Tarte aux pommes	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