



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 20 au 24 Avril 2020

LUNDI

Salade de pâtes
Salade de lentilles

Poulet Tandoori

Courgettes / Riz zembrocal

Camembert
Tomme blanche

Fruit de saison

MARDI



Betteraves vinaigrette
Haricots verts échalote

Boulette de soja sauce orientale

Semoule / Légumes couscous

Petit suisse aromatisé
Petit suisse + sucre

Fruit de saison

Le fruit et le légumes du mois:
Le pomeles et la Carottes

MERCREDI

Thon mayonnaise

Omelette basquaise

Blé / Petits pois

Fromage blanc + sucre
Fromage blanc aromatisé

Cocktails de fruits

JEUDI

Repas de pâques

Salade pascalle

Sauté de veau forestière

Haricots verts / Pommes
campagnardes

Port Salut

Pâtisserie de Pâques

VENDREDI

Chou blanc aux raisins
Tomates vinaigrette

Brandade

Salade verte

Chanteneige
Chèvre tine

Fruit de saison

Directeur de la CC

Diététicienne

Chef de production

Responsable restauration

Dominique Osiol

Héloïse Fonnard

Eric Poulain

Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande bovine française



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Produit local



Viande de porc française



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 27 Avril au 01 Mai 2020

Le fruit et le légumes du mois:
Le pomelos et la Carottes

LUNDI

Icebreg croûtons chèvre

Céleri rémoulade

Rôti de veau sauce échalote

Blé / Haricots romano

Gouda

Pyrénées

Crème vanille

Crème chocolat

MARDI



Chou rouge maïs

Salade grecque

Bolognaise aux lentilles

Macaroni

Yaourt nature + sucre

Yaourt aromatisé

Pêches au sirop

Abricots au sirop

MERCREDI

Betteraves vinaigrette

Salade de haricots panachés

Sauté de poulet chasseur

Purée de carottes

Carré de l'est

Brie

Fruit de saison

JEUDI

Saucisson secs + cornichon

Œuf dur mayonnaise

Rôti de porc sauce charcutière

Tarte thon tomate

Courgettes à la tomates / Semoule

Samos

Chèvre fondu

Fruit de saison

VENDREDI

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Agriculture Biologique



Club innovation



Produit local



Viande bovine française



Viande de porc française

Menus après commission du 16 décembre 2019



Pêche responsable

La viande bovine est d'origine française



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 04 au 08 Mai 2020

Le fruit et le légumes du mois:
Le pomelos et la Carottes

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomates vinaigrette

Pomelos

Betteraves vinaigrette

Cœur de palmiers vinaigrette

Salade de riz

Salade de pâtes

Carottes râpées vinaigrette

Salade Andalouse

Rôti de dinde sauce olives

Falafels sauce cari

Steak haché sauce tomate

Poisson pané + citron

Pâtes coudes rayés / Carottes au jus

Giromonade

Haricots verts / Semoule

Ratatouille / Riz

Férié

Petit suisse aromatisé

Petit suisse + sucre

Mimolette

Emmental

Fromy

Vache Picon

Pavé 1/2 sel

Petit moulé aux noix

Tarte abricots

Fruit de saison

Fruit de saison

Gélifié chocolat

Gélifié vanille

Directeur de la CC

Diététicienne

Chef de production

Responsable restauration

Dominique Osiol

Héloïse Fonnard

Eric Poulain

Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande bovine française



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Produit local



Viande de porc française



SEMAINE du 11 au 15 Mai 2020

Le fruit et le légumes du mois:
Le pommelos et la Carottes

LUNDI

Salade coleslaw
Tomates vinaigrette

Sauté de bœuf pizzaïolo

Haricots verts aux oignons / Penné

Camembert
Tomme blanche (indiv)

Beignet framboise

MARDI



Céleri rémoulade
Duo de crudités

Cari de lentilles et potiron

Pommes vapeur quartier

Cantal
Saint Nectaire

Compote pommes cassis
Compote de pommes

MERCREDI

Salade Mexicaine
Chou fleur sauce cocktail

Escalope de poulet aux herbes

Petits pois / Semoule

Cœur cendré
Tomme noire

Fruit de saison

JEUDI

Salade farandole
Chou blanc aux noix

Choucroute
Choucroute de poisson

Légumes choucroute

Fromage blanc + sucre
Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

VENDREDI

Œufs dur mayonnaise

Filet de colin sauce citron

Courgettes provençale / Pommes vapeur

Edam
Saint Paulin

Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Agriculture Biologique



Club innovation



Produit local



Viande bovine française



Viande de porc française
Menus après commission du 16 décembre 2019



Pêche responsable

La viande bovine est d'origine française



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 18 au 22 Mai 2020

Le fruit et le légumes du mois:
Le pomelos et la Carottes

LUNDI

Betteraves vinaigrette
Salade de haricots verts

Carbonara de saumon

Macaroni + gruyère

Coulommiers
Carré de l'est

Fruit de saison

MARDI



Tomates à l'echalote
Iceberg aux noix

Quenelle nature sauce crème

Pomme de terre quartiers / Epinards

Emmental
Tomme grise

Tarte aux poires

MERCREDI

Concombre vinaigrette
Carottes maïs

Sauté de poulet sauce basilic

Semoule / Haricots romano

Brebis crème
Fromy

Flan nappé caramel

JEUDI

Férié

VENDREDI

Iceberg gouda
Salade waldorf

Filet de hoki sauce basquaise

Carottes au jus / Riz

Petit suisse aromatisé
Petit suisse + sucre

Donuts

Directeur de la CC

Diététicienne

Chef de production

Responsable restauration

Dominique Osiol

Héloïse Fonnard

Eric Poulain

Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande bovine française



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Produit local



Viande de porc française

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20-avr.-20	21-avr.-20	22-avr.-20	23-avr.-20	24-avr.-20
Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette	Thon mayonnaise	Salade pascale	Chou blanc aux raisins
Salade de lentilles	Haricots verts échalote			Tomates vinaigrette
Poulet Tandoori	Boulette de soja sauce orientale	Omelette basquaise	Sauté de veau forestière	Brandade
Courgettes / Riz zembrocal	Semoule / Légumes couscous	Blé / Petits pois	Haricots verts / Pommes campagnardes	Salade verte
Camembert	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc + sucre	Port Salut	Chanteneige
Tomme blanche	Petit suisse + sucre	Fromage blanc aromatisé		Chèvreatine
Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktails de fruits	Pâtisserie de Pâques	Fruit de saison
27-avr.-20	28-avr.-20	29-avr.-20	30-avr.-20	1-mai-20
Icebreg croûtons chèvre	Chou rouge maïs	Betteraves vinaigrette	Saucisson secs + cornichon	
Célei rémoulade	Salade grecque	Salade de haricots panachés	Œuf dur mayonnaise	
Rôti de veau sauce échalote	Bolognaise aux lentilles	Sauté de poulet chasseur	Rôti de porc sauce charcutière	
			Tarte thon tomate	
Blé / Haricots romano	Macaroni	Purée de carottes	Courgettes à la tomates / Semoule	Férié
Couda	Yaourt nature + sucre	Carré de l'est	Samos	
Pyrénées	Yaourt aromatisé	Brie	Chèvre fondu	
Crème vanille	Pêches au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	
Crème chocolat	Abricots au sirop			
4-mai-20	5-mai-20	6-mai-20	7-mai-20	8-mai-20
Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Carottes râpées vinaigrette	
Pomelos	Cœur de palmiers vinaigrette	Salade de pâtes	Salade Andalouse	
Rôti de dinde sauce olives	Falafels sauce cari	Steak haché sauce tomate	Poisson pané + citron	
Pâtes coudes rayés / Carottes au jus	Giromonade	Haricots verts / Semoule	Ratatouille / Riz	Férié
Petit suisse aromatisé	Mimolette	Fromy	Pavé 1/2 sel	
Petit suisse + sucre	Emmental	Vache Picon	Petit moulé aux noix	
Tarte abricots	Fruit de saison	Fruit de saison	Gélifié chocolat	
			Gélifié vanille	
11-mai-20	12-mai-20	13-mai-20	14-mai-20	15-mai-20
Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Salade Mexicaine	Salade farandole	Œufs dur mayonnaise
Tomates vinaigrette	Duo de crudités	Chou fleur sauce cocktail	Chou blanc aux noix	
Sauté de bœuf pizza�lo	Cari de lentilles et potiron	Escalope de poulet aux herbes	Choucroute	Filet de colin sauce citron
			Choucroute de poisson	
Haricots verts aux oignons / Penn�	Pommes vapeur quartier	Petits pois / Semoule	Légumes choucroute	Courgettes provençale / Pommes vapeur
Camembert	Cantal	Cœur cendré	Fromage blanc + sucre	Edam
Tomme blanche (indiv)	Saint Nectaire	Tomme noire	Fromage blanc aromatisé	Saint Paulin
Beignet framboise	Compote pommes cassis	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de pommes			
18-mai-20	19-mai-20	20-mai-20	21-mai-20	22-mai-20
Betteraves vinaigrette	Tomates à l'échalote	Concombre vinaigrette		Iceberg gouda
Salade de haricots verts	Iceberg aux noix	Carottes maïs		Salade waldorf
Carbonara de saumon	Quenelle nature sauce crème	Sauté de poulet sauce basilic		Filet de hoki sauce basquaise
Macaroni + gruyère	Pomme de terre quartiers / Epinards	Semoule / Haricots romano	Férié	Carottes au jus / Riz
Coulommiers	Emmental	Bre�is crème		Petit suisse aromatisé
Carré de l'est	Tomme grise	Fromy		Petit suisse + sucre
Fruit de saison	Tarte aux poires	Flan nappé caramel		Donuts

  Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.  