

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 20 au 24 Avril 2020

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Repas de pâques

Salade de pâtes

Betteraves vinaigrette

MERCREDI

Salade de lentilles

Haricots verts échalote

Thon mayonnaise

Salade pascale

Poulet Tandoori

Boulette de soja sauce orientale

Omelette basquaise

Sauté de veau forestière

Courgettes / Riz zembrocal

Semoule / Légumes couscous

Blé / Petits pois

Haricots verts / Pommes campagnardes

Camembert

Petit suisse aromatisé

Fromage blanc + sucre

Port Salut

Tomme blanche

Petit suisse + sucre

Fromage blanc aromatisé

Salade verte

Fruit de saison

Fruit de saison

Cocktails de fruits

Pâtisserie de Pâques

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



Produit local



Agriculture Biologique



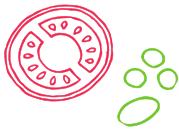
Pêche responsable



Viande bovine française



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

MARDI

LUNDI



Icebreg croûtons chèvre

Chou rouge maïs

Célei rémoulade

Salade grecque

Rôti de veau sauce échalote

Bolognaise aux lentilles

Blé / Haricots romano

Macaroni

Gouda

Yaourt nature + sucre

Pyrénées

Yaourt aromatisé

Crème vanille

Pêches au sirop

Crème chocolat

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

Férié

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



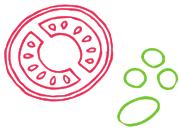
Produit local



Viande de porc française

Menus après commission du 16 décembre 2019

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



Tomates vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Pomelos

Cœur de palmiers vinaigrette

MERCREDI

Salade de riz

Salade de pâtes

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette

Salade Andalouse

VENDREDI

Rôti de dinde sauce olives

Falafels sauce cari

Steak haché sauce tomate

Poisson pané + citron

Pâtes coudes rayés / Carottes au jus

Giromonade

Haricots verts / Sémoule

Ratatouille / Riz

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

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 11 au 15 Mai 2020

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

MARDI

LUNDI



Salade coleslaw

Céleri rémoulade

Tomates vinaigrette

Duo de crudités

MERCREDI

Salade Mexicaine

Chou fleur sauce cocktail

JEUDI

Salade farandole

Chou blanc aux noix

VENDREDI

Œufs dur mayonnaise

Sauté de bœuf pizzaïolo

Cari de lentilles et potiron

Escalope de poulet aux herbes

Choucroute

Filet de colin sauce citron

Choucroute de poisson

Haricots verts aux oignons / Penné

Pommes vapeur quartier

Petits pois / Semoule

Légumes choucroute

Courgettes provençale / Pommes
vapeur

Camembert

Tomme blanche (indiv)

Cantal

Saint Nectaire

Cœur cendré

Tomme noire

Fromage blanc + sucre

Fromage blanc aromatisé

Edam

Saint Paulin

Beignet framboise

Compote pommes cassis

Compote de pommes

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Directeur de la CC

Diététicienne

Chef de production

Responsable restauration

Dominique Osiol

Héloïse Fonnard

Eric Poulin

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



Produit local



Agriculture Biologique

Viande bovine française



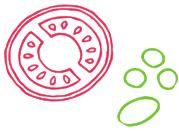
Pêche responsable



Viande de porc française

Menus après commission du 16 décembre 2019

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

MARDI

LUNDI

Betteraves vinaigrette

Salade de haricots verts

Carbonara de saumon

Macaroni + gruyère

Coulommiers

Carré de l'est

Fruit de saison

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 Osio

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



Pêche responsable

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		Chèvretonne
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
Gouda Pyrénées	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Carré de l'est Brie	Samos Chèvre fondu	
Crème vanille Crème chocolat	Pêches au sirop Abricots au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	
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 Petit suisse + sucre	Mimolette Emmental	Fromy Vache Picon	Pavé 1/2 sel Petit moulé aux noix	
Tarte abricots	Fruit de saison	Fruit de saison	Géliifié chocolat Géliifié 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 pizzaïolo	Cari de lentilles et potiron	Escalope de poulet aux herbes	Choucroute	Filet de colin sauce citron
			Choucroute de poisson	
Haricots verts aux oignons / Penné	Pommes vapeur quartier	Petits pois / Semoule	Légumes choucroute	Courgettes provençale / Pommes vapeur
Camembert Tomme blanche (indiv)	Cantal Saint Nectaire	Cœur cendré Tomme noire	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Edam Saint Paulin
Beignet framboise	Compte pommes cassis Compte de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
18-mai-20	19-mai-20	20-mai-20	21-mai-20	22-mai-20
Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts	Tomates à l'échalote Iceberg aux noix	Concombre vinaigrette Carottes maïs		Iceberg gouda 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 Carré de l'est	Emmental Tomme grise	Brebis crème Fromy		Petit suisse aromatisé 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. »