








MENUS DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018

S46



	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI		
	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	
ENTREES															
HO 1	Potage aux poireaux, pommes de terre 			Salade basque*						Salade grecque* 			Cerveles (#) 4 52		
HO 2	Céleri rémoulade 			Salade haricots verts, jambon et tomates (#) 						Œuf mayonnaise			Concombres vinaigrette		
HO 3	Salade des Champs*			1/2 pamplemousse 4						Salade de blé aux légumes			Bouquets, beurre		
HO 4															
LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ															
Potage aux légumes															
Carottes râpées	4 48														
Tomates (sauf lundi)															
Œuf mayonnaise															
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Omelette, ketchup 1			Steak hâché, sauce barbecue 			4 52			Jambonnette de volaille, Kebab 52			Dos de colin, sauce safranée 1		
Plat du jour	Mitonné de langue de bœuf, sauce piquante 3 48			Blanquette de poisson aux p'tits légumes						Tarte au saumon, épinards 			Poisson pané 2 50		
Plat du jour													Sauté de porc Cajun (paprka) # 1		
Jambon blanc															
Steak haché															
LEGUMES															
Légume du jour	Coquillettes			Petits pois 52						Semoule 52			Purée de carottes 2		
Légume du jour	Epinards à la crème			Purée						Brocolis			Riz 2		
Purée	2 48									Salade verte 4					
Pâtes	2			4											
Haricots verts													50		
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Brie 4 48			Mimolette 4 52						Kiri 4			Tome blanche 4 50		
Laitage	Yaourt sucré			Petit suisse sucré						Yaourt sucré 52			Petit suisse aromatisé		
DESSERTS															
	Compote pomme, framboise 4 48			Yaourt pulvé 4 52						Fruit de saison 			52 Gâteau au yaourt 4 50		
	Liégeois vanille			Ananas au sirop						Compote de pommes 4			Compote de pommes		

Suggestion de la Cuisine Evolutive

* Salade basque: pommes de terre, tomates, thon

* Salade des Champs: choux fleurs, carottes rondelles, petits pois, maïs et cornichons

* Salade grecque: salade, tomates, poivrons, olives et fêta

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



MENUS DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2018

S47



ENTREES	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
HO 1	Betteraves vinaigrette ☀️			Carottes râpées ☀️	4	52				Salade César*		52	Potage à la tomate		4
HO 2	Potage aux légumes	4		Macédoine mayonnaise						Pamplemousse	4		Poireaux vinaigrette ☀️		
HO 3	Salade piémontaise		48	Salade de chou rouge aux lardons (#)						Salade de pâtes au pesto			Saucisson à l'ail (#)		50
LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ															
Potage aux légumes															
Carottes râpées															
Tomates (sauf lundi)															
Œuf mayonnaise															
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Poulet rôti 🇫🇷	4		Saucisses de Toulouse (#)						Boulettes de veau à la milanaise		52	Gratin de poisson à la dieppoise	4	50
Plat du jour	Sauté de bœuf, sauce poivrade			Saucisse de volaille (uniquement pour les sans porc)						Tarte romaine (tomate, thon, mozzarella) 🇻🇮	4		Blanquette de volaille à l'ancienne		
Plat du jour				Parmentier de poisson (plat complet)	4	52									
Jambon blanc			48												
Steak haché															
LEGUMES															
Légume du jour	Frites			Haricots blancs à la tomate						Pennes Régate			Beignets de brocolis	2	50
Légume du jour	Frites au four		48	Poireaux à la crème						Ratatouille	4	52	Pommes vapeur	2	
Légume du jour	Carottes persillées														
Purée															
Pâtes		4													
Haricots verts															
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Vache qui rit	4	48	Mini Babybel	4	52				Cantafrais			Saint Paulin	4	
Laitage	Suisse aromatisé			Yaourt sucré						Suisse sucré	4	52	Yaourt sucré		50
DESSERTS															
	Liégeois chocolat	4	48	Fruit de saison ☀️						Génoise chocolat, fourrée vanille	4	52	Gaufrette Quadro	4	50
	Cocktail de fruits			Semoule au lait "maison" 🇻🇮	4	52				Fruit de saison ☀️			Fruit de saison ☀️		

Suggestion de la Cuisine Evolutive

(#) plat contenant du porc

☀️ produits de saison

🇻🇮 produits faits maison

🇫🇷 Viande Porcine Française

🇫🇷 volaille française

🇫🇷 produits locaux

🇫🇷 Viande Bovine Française

🇫🇷 Région Haute Normandie









*Salade Tzatziki: concombres, fromage blanc, ciboulette

*Salade César: salade iceberg, poulet, tomates, fromage et croûtons



MENUS DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2018

S48







	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENREDI	Qté	
	ENTREES	Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
HO 1	Crêpe au fromage	4		Potage aux légumes 	4	52				Taboulé	4	52	Carottes, céleri rémoulade		
HO 2	Salade indienne*			Brocolis vinaigrette 						Salade berlinoise* (#) 			Rillettes (#)	4	50
HO 3	Saucisson sec (#)		48	Salade de riz aux légumes						Terrine de poisson			Salade de lentilles aux légumes		
LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ															
	Potage aux légumes														
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Rôti de porc au jus (#)	4	48	Hachis parmentier (plat complet) 	4	52				Nuggets de volaille	4	52	Dos de colin, sauce cressonnette		
Plat du jour	Rôti de volaille au jus (uniquement les sans porc)			Steak de lieu à la bordelaise						Curry de porc Madras (#)			Poisson pané		
	Œufs durs florentine												Rôti de volaille à l'emmental	4	50
	Jambon blanc														
	Steak haché														
LEGUMES															
Légume du jour	Lentilles	4	48	Purée						Haricots verts		52	Riz	4	50
Légume du jour	Céleri braisé			Chou-fleur						Tortis	4		Jardinière de légumes		
Légume du jour															
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Cantadou	4	48	Emmental	4	52				Camembert	4	52	Mimolette	4	
Laitage	Suisse sucré			Yaourt aromatisé						Yaourt sucré			Suisse sucré		50
DESSERTS															
	Mousse au chocolat	4	48	Compote de pommes	4	52				Fruit de saison 			Gâteau aux pommes 	4	50
	Pêche au sirop			Entremets pistache 						Yaourt pulpé	4	52	Fruit de saison 		

Suggestion de la Cuisine Evolutive

*Salade berlinoise: chou blanc, lardons et emmental

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, curry et raisins secs









(#) plat contenant du porc

 produits de saison produits faits maison Viande Porcine Française volaille française produits locaux Viande Bovine Française Région Haute Normandie



MENUS DU 03 AU 07 DECEMBRE 2018

S49








	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté			
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.	
ENTREES																						
HO 1	Potage poireaux, pomme de terre 			Pamplemousse OU									Œufs mayonnaise 						Carottes râpées			50
HO 2	Betteraves vinaigrette			jus d'orange		52							Potage au potiron						Pâté de campagne (#)		4	
HO 3	Salade charcutière (#)	4	48	Brocolis, crème de curry									Rillettes (#)	4	52				Salade de quinoa			
				Salade de pâtes au thon		4																
	LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ																					
Potage aux légumes																						
Carottes râpées																						
Tomates (sauf lundi)																						
Œuf mayonnaise																						
PLATS PROTIDIQUES																						
Plat du jour	Emincé de bœuf Strogonoff 			Escalope de volaille chasseur 									Gratin de chou-fleur au jambon (à servir avec des pommes vapeur) #	4	52				Poisson meunière	4	50	
Plat du jour	Boulettes végétales au paprika	4	48	Bouchée aux fruits de mer 	4	52							Gratin de chou-fleur au jambon de volaille (pour les sans porc)						Parmentier de boudin noir (#) (plat complet)			
Plat du jour													Coq au Cidre									
Jambon blanc																						
Steak haché																						
LEGUMES																						
Légume du jour	Coquillettes	4	48	Frites									Pommes vapeur	4	52				Purée de potiron	4	50	
Légume du jour	Choux de Bruxelles, carottes			Frites au four		4	52						Chou-fleur						Salade verte			
Légume du jour				Poireaux à la crème																		
Purée																						
Pâtes																						
Haricots verts																						
FROMAGE / LAITAGE																						
Fromage	Bûchette	4	48	Saint Paulin		4							Edam	4	52				Cantafrais	4	50	
Laitage	Suisse aromatisé			Yaourt sucré		52							Suisse sucré						Yaourt aromatisé			
DESSERTS																						
	Fruit de saison 			Gâteau au chocolat 	4	52							Compote de pomme, banane	4					Nappé caramel	4	50	
	Riz au lait vanille "maison" 	4	48	Ananas au sirop									Dany chocolat		52				Salade de fruits			

Suggestion de la Cuisine Evolutive

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

* Salade des Champs: chou fleur, carottes, petits pois, maïs, cornichons








(#) plat contenant du porc

 produits de saison produits faits maison Viande Porcine Française volaille française produits locaux Viande Bovine Française Région Haute Normandie



MENUS DU 10 AU 14 DECEMBRE 2018

S50







	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté				
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		
ENTREES																							
HO 1	Salade de pépinettes aux légumes			Saucisson à l'ail (#) 	4	52							Chou fleur vinaigrette 			Potage au potiron	4	50					
HO 2	Pamplemousse			Macédoine à la parisienne									Bâtonnets de surimi, mayonnaise	4	52	Bouquets mayonnaise							
HO 3	Salade deauvillaise* (#)			Salade de blé aux légumes									Salade mexicaine*			Brocolis, crème de curry							
HO 4																							
LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ																							
Potage aux légumes																							
Carottes râpées		4	48																				
Tomates (sauf lundi)																							
Œuf mayonnaise																							
PLATS PROTIDIQUES																							
Plat du jour	Cordon bleu	4	48	Paupiette de veau forestière	4	52							Palette de porc, sauce diable (#) 	3	52	Pavé de poisson à la provençale							
Plat du jour	Sauté de porc aux pruneaux (#) 			Blanquette de poisson aux p'tits légumes									Omelette	1		Poisson pané		1					
Plat du jour																Bœuf mironton		3	50				
Jambon blanc																							
Steak haché																							
LEGUMES																							
Légume du jour	Petits pois, carottes	4	48	Haricots verts		52							Purée	4	52	Riz	4	50					
Légume du jour	Pommes fondantes			Tortis	4								Poêlée campagnarde			Jeunes carottes							
	Purée																						
	Pâtes																						
	Haricots verts																						
FROMAGE / LAITAGE																							
Fromage	Gouda 			Camembert	4	52							Brie	4	52	Kiri		50					
Laitage	Fromage blanc sucré	4	48	Yaourt sucré									Yaourt aromatisé			Yaourt sucré		4					
DESSERTS																							
	Madeleine (biscuit)	4	48	Cocktail de fruits									Fruit de saison 	4	52	Tarte alsacienne		4					
	Compote pomme, coing			Yaourt pulpé	4	52							Entremets vanille 			Crème dessert chocolat		50					

Suggestion de la Cuisine Evolutive

*Salade deauvillaise: chou blanc, jambon, gruyère

* Salade mexicaine: riz, haricots rouges, tomates, maïs, poivrons

(#) plat contenant du porc

 produits de saison produits faits maison Viande Porcine Française volaille française produits locaux Viande Bovine Française Région Haute Normandie



MENUS DU 17 AU 21 DECEMBRE 2018

S51



	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI		
	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.
ENTREES															
HO 1	Crêpe au fromage	4	48	Betteraves vinaigrette	4	52			Pâté en croûte (#)			Potage à la tomate	4	50	
HO 2	Salade basque*			Saucisson sec (#)					Médailon de surimi à la parisienne			Carottes vapeur vinaigrette au cumin			
HO 3	Salade deauvillaise* (#)			Carottes râpées					Briquette de jus d'orange	4	52	Salade Minestrone*			
LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ															
	Potage aux légumes														
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Jambon grill, sauce tomate (#)	4	48	Lasagnes (plat complet)	4	52			Jambonette de volaille farcie, Marinade aux cépes			Poisson pané	1		
Plat du jour	Jambon de volaille, sauce tomate (pour les sans porc)			Steak de colin, fondue de poireaux					Boudin blanc, sauce Vallée d'Auge (#)	4	52	Langue de bœuf, sauce piquante	3	50	
Plat du jour	Quenelles de brochet, sauce Nantua														
	Jambon blanc														
	Steak hâché														
LEGUMES															
Légume du jour	Lentilles	4	48	Pommes vapeur					Pommes noisettes	4	52	Epinards béchamel			
Légume du jour	Choux de Bruxelles, carottes			Brocolis					Poêlée de légumes			Riz	4	50	
Légume du jour															
	Purée														
	Haricots verts														
	Pâtes														
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Chanteneige	4	48	Emmental	4	52			Saint Morêt	4	52	Fromage	4	50	
Laitage	Yaourt aromatisé			Suisse aromatisé					Suisse sucré			Yaourt sucré			
DESSERTS															
	Compote de pommes	4		Fruit de saison					Bûche à la Fraise	4	52	Liégeois chocolat	4	50	
	Semoule au lait		48	Crème dessert vanille	4	52			Clémentine			Fruit de saison			

(#) plat contenant du porc

*Salade Minestrone: pâtes, haricots rouges et brunoise
*Salade basque: pommes de terre, tomate et thon

*Salade du chef: salade, tomates, maïs et fromage
*Salade deauvillaise: chou blanc, gruyère, dés de jambon

Suggestion de la Cuisine Evolutive

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie