

MENUS DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018

S46

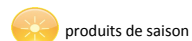


	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI		
	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté
ENTREES															
HO 1	Potage aux poireaux, pommes de terre	6	107	Salade basque*	4	105				Salade grecque*	4	109	Cervelas (#)	4	105
HO 2	Céleri rémoulade			Salade haricots verts, jambon et tomates (#)						Œuf mayonnaise			Concombres vinaigrette		
HO 3	Salade des Champs*			1/2 pamplemousse						Salade de blé aux légumes			Bouquets, beurre		
HO 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	Omelette, ketchup			Steak hâché, sauce barbecue	4	105				Jambonnette de volaille, Kebab	4	109	Dos de colin, sauce safranée		
Plat du jour	Mitonné de langue de bœuf, sauce piquante	6	107	Blanquette de poisson aux p'tits légumes						Tarte au saumon, épinards			Poisson pané	4	105
Plat du jour													Sauté de porc Cajun (paprika) #		
Jambon blanc															
Steak haché															
LEGUMES															
Légume du jour	Coquillettes	6	107	Petits pois	4	105				Semoule	4	109	Purée de carottes	4	105
Légume du jour	Epinards à la crème			Purée						Brocolis			Riz		
Purée										Salade verte					
Pâtes															
Haricots verts															
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Brie	6	107	Mimolette	4	105				Kiri			Tome blanche	4	105
Laitage	Yaourt sucré			Petit suisse sucré						Yaourt sucré	4	109	Petit suisse aromatisé		
DESSERTS															
	Compote pomme, framboise	6	107	Yaourt pulvé	4	105				Fruit de saison	4	109	Gâteau au yaourt	4	105
	Liégeois vanille			Ananas au sirop						Compote de pommes			Compote de pommes		

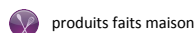
Suggestion de la Cuisine Evolutive

- * 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

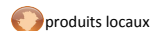
(#) plat contenant du porc



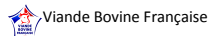
produits de saison



produits faits maison



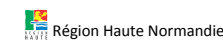
produits locaux



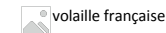
Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



Région Haute Normandie



volaille française



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.		Ad.	Enf.		
HO 1	Betteraves vinaigrette	6	107	Carottes râpées	4	105							Salade César*	4	109	Potage à la tomate	4	105		
HO 2	Potage aux légumes			Macédoine mayonnaise									Pamplemousse			Poireaux vinaigrette				
HO 3	Salade piémontaise			Salade de chou rouge aux lardons (#)									Salade de pâtes au pesto			Saucisson à l'ail (#)				
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	107	Saucisses de Toulouse (#)	4	105							Boulettes de veau à la milanaise	4	109	Gratin de poisson à la dieppoise				
Plat du jour	Sauté de bœuf, sauce poivrade			Saucisse de volaille (uniquement pour les sans porc)									Tarte romaine (tomate, thon, mozzarella)			Blanquette de volaille à l'ancienne	4	105		
Plat du jour				Parmentier de poisson (plat complet)																
Jambon blanc																				
Steak haché																				
LEGUMES																				
Légume du jour	Frites	4	107	Haricots blancs à la tomate	4	105							Pennes Régate	4	109	Beignets de brocolis				
Légume du jour	Frites au four			Poireaux à la crème									Ratatouille			Pommes vapeur	4	105		
Légume du jour	Carottes persillées																			
Purée																				
Pâtes																				
Haricots verts																				
FROMAGE / LAITAGE																				
Fromage	Vache qui rit	4	107	Mini Babybel	4	105							Cantafrais			Saint Paulin				
Laitage	Suisse aromatisé			Yaourt sucré									Suisse sucré	4	109	Yaourt sucré	4	105		
DESSERTS																				
	Liégeois chocolat	4	107	Fruit de saison	4	105							Génoise chocolat, fourrée vanille	4	109	Gaufrette Quadro	4	105		
	Cocktail de fruits			Semoule au lait "maison"									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 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.		
ENTREES																				
HO 1	Potage poireaux, pomme de terre 			Pamplemousse OU									Œufs mayonnaise 	4	109	Carottes râpées	4	105		
HO 2	Betteraves vinaigrette			jus d'orange									Potage au potiron			Pâté de campagne (#)				
HO 3	Salade charcutière (#)	6	107	Brocolis, crème de curry									Rillettes (#)			Salade de quinoa				
				Salade de pâtes au thon	4	105														
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 	6	107	Escalope de volaille chasseur 	4	105							Gratin de chou-fleur au jambon (à servir avec des pommes vapeur) #	4	109	Poisson meunière	4	105		
Plat du jour	Boulettes végétales au paprika			Bouchée aux fruits de mer 									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	6	107	Frites	4	105							Pommes vapeur	4	109	Purée de potiron	4	105		
Légume du jour	Choux de Bruxelles, carottes			Frites au four									Chou-fleur			Salade verte				
Légume du jour				Poireaux à la crème																
Purée																				
Pâtes																				
Haricots verts																				
FROMAGE / LAITAGE																				
Fromage	Bûchette	6	107	Saint Paulin									Edam	4	109	Cantafrais	4	105		
Laitage	Suisse aromatisé			Yaourt sucré	4	105							Suisse sucré			Yaourt aromatisé				
DESSERTS																				
	Fruit de saison 			Gâteau au chocolat 	4	105							Compote de pomme, banane	4	109	Nappé caramel	4	105		
	Riz au lait vanille "maison" 	6	107	Ananas au sirop									Dany chocolat			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	6	107	Saucisson à l'ail (#)	4	105							Chou fleur vinaigrette	4	109	Potage au potiron	4	105				
HO 2	Pamplemousse			Macédoine à la parisienne									Bâtonnets de surimi, mayonnaise			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																					
	Tomates (sauf lundi)																					
	Œuf mayonnaise																					
PLATS PROTIDIQUES																						
Plat du jour	Cordon bleu	6	107	Paupiette de veau forestière	4	105							Palette de porc, sauce diable (#)	4	109	Pavé de poisson à la provençale	4	105				
Plat du jour	Sauté de porc aux pruneaux (#)			Blanquette de poisson aux p'tits légumes									Omelette			Poisson pané						
Plat du jour																Bœuf mironton						
	Jambon blanc																					
	Steak haché																					
LEGUMES																						
Légume du jour	Petits pois, carottes	6	107	Haricots verts	4	105							Purée	4	109	Riz	4	105				
Légume du jour	Pommes fondantes			Tortis									Poêlée campagnarde			Jeunes carottes						
	Purée																					
	Pâtes																					
	Haricots verts																					
FROMAGE / LAITAGE																						
Fromage	Gouda			Camembert	4	105							Brie	4	109	Kiri	4	105				
Laitage	Fromage blanc sucré	6	107	Yaourt sucré									Yaourt aromatisé			Yaourt sucré						
DESSERTS																						
	Madeleine (biscuit)	6	107	Cocktail de fruits	4	105							Fruit de saison	4	109	Tarte alsacienne	4	105				
	Compote pomme, coing			Yaourt pulvé									Entremets vanille			Crème dessert chocolat						

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	6	107	Betteraves vinaigrette	4				Pâté en croûte (#)	4	109	Potage à la tomate	4	105	
HO 2	Salade basque*			Saucisson sec (#)					Médailon de surimi à la parisienne			Carottes vapeur vinaigrette au cumin			
HO 3	Salade deauvillaise* (#)			Carottes râpées		105			Briquette de jus d'orange			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 (#)	6	107	Lasagnes (plat complet)	4	105			Jambonette de volaille farcie, Marinade aux cèpes	4	109	Poisson pané	4	105	
Plat du jour	Jambon de volaille, sauce tomate (pour les sans porc)			Steak de colin, fondue de poireaux					Boudin blanc, sauce Vallée d'Auge (#)			Langue de bœuf, sauce piquante			
Plat du jour	Quenelles de brochet, sauce Nantua														
	Jambon blanc														
	Steak hâché														
LEGUMES															
Légume du jour	Lentilles		107	Pommes vapeur					Pommes noisettes	4	105	Epinards béchamel			
Légume du jour	Choux de Bruxelles, carottes	6		Brocolis					Poêlée de légumes			Riz	4	105	
Légume du jour															
	Purée														
	Haricots verts														
	Pâtes														
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Chanteneige	6	107	Emmental	4	105			Saint Morêt	4	109	Fromage	4	105	
Laitage	Yaourt aromatisé			Suisse aromatisé					Suisse sucré			Yaourt sucré			
DESSERTS															
	Compote de pommes	6	107	Fruit de saison	4	105			Bûche à la Fraise	4	109	Liégeois chocolat	4	105	
	Semoule au lait			Crème dessert vanille					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