

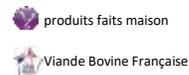
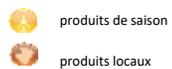
MENUS DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2020 (S36)



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Qté	Qté	Qté	Qté	Qté	Qté	Qté	Qté	Qté	Qté
ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.
HO 1	Concombres vinaigrette 🍌		Carottes râpées 🍌		Tomate vinaigrette 🍌		Melon (selon approvisionnement) 🍌		Pâté de campagne (#)	
HO 2										
HO 3										
HO 4										
Carottes râpées										
Tomates (sauf lundi)										
Œuf mayonnaise										
PLATS PROTIDIQUES										
Plat du jour	Saucisse de Toulouse (#) 🇫🇷		Lasagnes (plat complet) 🇫🇷		Curry de porc (#) 🇫🇷		Fricassée de poulet, sauce chasseur 🇫🇷		Steak de colin, thym et citron	
Plat du jour	Saucisse de volaille (pour les sans porc)						Riz, haricots rouges, sauce tomate 🌱			
Plat du jour										
Jambon blanc										
Steak haché										
LEGUMES										
Légume du jour	Lentilles				Semoule		Pommes noisettes		Epinards à la crème	
Légume du jour										
Légume du jour										
Purée										
Pâtes										
Haricots verts										
FROMAGE / LAITAGE										
Fromage	Cantafrais		Yaourt pulvé		Suisse sucré		Brie		Yaourt sucré	
Laitage										
DESSERTS										
	Compote de pomme, banane		Madeleine		Tarte à l'abricot 🍇		Fruit de saison 🍌		Gâteau au chocolat 🍇	

Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc




MENUS DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2020 (S38)

S38

	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté	
	ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	
HO 1	Radis, beurre 			Crêpe au fromage			Salade fraîcheur* 			Tomates vinaigrette 			Melon 							
HO 2	Carottes râpées																			
HO 3																				
HO 4																				
	Carottes râpées																			
	Tomates (sauf lundi)																			
	Ceuf mayonnaise																			
PLATS PROTIDIQUES																				
Plat du jour	Cordon bleu			Paupiette de veau, sauce forestière			Poulet rôti, crumble d'ail 			Tranche de bœuf braisé, sauce tomate 			Brandade de poisson (plat complet)							
Plat du jour	Nuggets de poulet									Quiche aux légumes, emmental 										
Plat du jour																				
	Jambon blanc																			
	Steak haché																			
LEGUMES																				
Légume du jour	Coquillettes			Petits pois, carottes			Pommes rissolées			Riz										
Légume du jour										Salade verte										
Légume du jour																				
	Purée																			
	Pâtes																			
	Haricots verts																			
FROMAGE / LAITAGE																				
Fromage	Carré de l'Est			Suisse sucré			Yaourt sucré			Bûchette lait mélange			Vache qui rit							
Laitage	Fromage																			
DESSERTS																				
	Mousse au chocolat			Fruit de saison 			Muffin aux framboises 			Compote de pommes			Tarte au chocolat 							
	Crème dessert chocolat																			

Suggestion CONVIVIO

*Salade fraîcheur: concombres, pastèque

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



repas végétalien

MENUS DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2020 (S39)

S39	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
ENTREES															
HO 1	Carottes râpées 			Cervelas (#)			Tomates , basilic vinaigrette 			Concombres Tzatziki (fromage blanc) 			Salade automnale*		
HO 2															
HO 3															
HO 4															
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Ceuf mayonnaise														
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Gratin de macaronis au jambon (#) (plat complet) 			Escalope de volaille, sauce suprême 			Poisson meunière			Hâché de bœuf, sauce barbecue 			Beignets de calamars, ketchup		
Plat du jour	Gratin de macaronis à la volaille (pour les sans porc)(plat complet)												Poisson pané		
Plat du jour	Gratin de macaronis, légumes et emmental 														
	Jambon blanc														
	Steak haché														
LEGUMES															
Légume du jour				Jeunes carottes			Spaghettis			Frites 			Poêlée de légumes fromagère (chou fleur, épinards)		
Légume du jour										Frites au four					
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Camembert			Suisse sucré			Emmental			Yaourt sucré			Cantafrais		
	Laitage														
DESSERTS															
	Liégeois vanille			Fruit de saison 			Cocktail de fruits			Gâteau aux pommes 			Nappé caramel		

*Salade automnale: iceberg, carottes et betteraves râpées

Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



repas végétarien



ETABLISSEMENT :

MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2020 (\$40)

S40	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
	ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.
HO 1	Salade coleslaw			Salade du chef*			Concombres vinaigrette			Tomates vinaigrette			Œufs mayonnaise		
HO 2															
HO 3															
HO 4															
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Saucisse Knack (#)			Blanquette de volaille à l'ancienne			Nuggets de poisson, ketchup			Hachis parmentier (plat complet)			Curry de poisson		
Plat du jour	Saucisses de volaille (pour les sans porc)									Hachis végétal (purée, lentilles)					
Plat du jour															
	Jambon blanc														
	Steak haché														
LEGUMES															
Légume du jour	Lentilles			Beignets de brocolis			Pommes roties						Semoule		
Légume du jour															
Légume du jour															
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Carré de l'Est			Fromage blanc sucré			Edam			Yaourt sucré			Vache Picon		
Laitage															
DESSERTS															
	Dany chocolat			Gaufrette Plumeti			Génoise, crème anglaise			Fruit de saison			Gâteau au chocolat		

Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



repas végétarien

*Salade du chef: salade, tomates, maïs, et fromage



ETABLISSEMENT :

MENUS DU 05 AU 09 OCTOBRE 2020 (S41)

S41	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté		
	ENTREES		Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	
HO 1	Salade basque*				Saucisson à l'ail (#)				Céleri rémoulade 🍌				Carottes râpées 🍌				Friand au fromage				
HO 2																					
HO 3																					
HO 4																					
	Carottes râpées																				
	Tomates (sauf lundi)																				
	Œuf mayonnaise																				
PLATS PROTIDIQUES																					
Plat du jour	Rôti de porc lyonnaise 🍖				Beignet de poulet au fromage				Bœuf bourguignon 🍷				Couscous (plat complet)				Hâché de thon, sauce tomate				
Plat du jour	Rôti de volaille lyonnaise (pour les sans porc) 🍗												Couscous végétarien (plat complet) 🌱				Poisson pané				
Plat du jour																					
	Jambon blanc																				
	Steak haché																				
LEGUMES																					
Légume du jour	Haricots verts				Petits pois, carottes				Tortis								Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil				
Légume du jour																					
	Purée																				
	Pâtes																				
	Haricots verts																				
FROMAGE / LAITAGE																					
Fromage	Saint Paulin				Suisse aromatisé				Tome grise				Camembert				Rondelé nature				
Laitage																					
DESSERTS																					
	Yaourt mixé				Fruit de saison 🍌				Entremets chocolat 🍫				Eclair à la vanille 🍮				Compote de pommes				

*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



repas végétarien



ETABLISSEMENT :

MENUS DU 12 AU 16 OCTOBRE 2020 (\$42)

S 42	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI		
	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	Qté	Ad.	Enf.	
ENTREES															
HO 1	Betteraves vinaigrette			Salade de chou blanc, emmental			Carottes râpées, maïs			Saucisson sec (#)			Salade coleslaw		
HO 2															
HO 3															
HO 4															
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Pané de blé et carottes			Mijoté de volaille barbecue			Lasagnes (plat complet)			Pizza au fromage			Poisson, crumble d'épices		
Plat du jour				Escalope de volaille, sauce barbecue											
Plat du jour															
	Jambon blanc														
	Steak haché														
LEGUMES															
Légume du jour	Mini penne			Frites						Salade iceberg			Purée de brocolis		
Légume du jour				Frites au four											
Légume du jour															
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Gouda			Yaourt sucré			Brie			Suisse sucré			Camembert		
Laitage				Yaourt nature + sucre											
DESSERTS															
	Liégeois chocolat			Galette Saint Michel (biscuits)			Salade fruits			Fruit de saison			Carré fromage blanc, abricot		

Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie

repas végétarien

MENUS DU 19 AU 23 OCTOBRE 2020 (S43)



S43	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté	
ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.		
HO 1																				
HO 2																				
HO 3																				
HO 4																				
Carottes râpées																				
Tomates (sauf lundi)																				
Ceuf mayonnaise																				
PLATS PROTIDIQUES																				
Plat du jour																				
Plat du jour																				
Plat du jour																				
Jambon blanc																				
Steak haché																				
LEGUMES																				
Légume du jour																				
Légume du jour																				
Légume du jour																				
Purée																				
Pâtes																				
Haricots verts																				
FROMAGE / LAITAGE																				
Fromage																				
Laitage																				
DESSERTS																				

*Salade du chef: salade, tomates, maïs et fromage

Suggestion CONVIVIO

(#) 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 26 AU 30 OCTOBRE 2020 (S44)



S44	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté			
	ENTREES		Ad.	Enf.			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.		
HO 1	Carottes râpées				Céleri rémoulade				Pâté de foie (#)				Salade Halloween (iceberg, miettes surimi, carottes)				Eufs mayonnaise					
HO 2																						
HO 3																						
HO 4																						
	Carottes râpées																					
	Tomates (sauf lundi)																					
	Euf mayonnaise																					
PLATS PROTIDIQUES																						
Plat du jour	Cassoulet Toulousain (#) (plat complet)				Escalope de volaille, Vallée d'Auge				Steak hâché, sauce barbec				Nuggets de poulet, ketchup				Dos de colin, sauce basilic					
Plat du jour	Cassoulet à la volaille (pour les sans porc)																					
Plat du jour																						
	Jambon blanc																					
	Steak haché																					
LEGUMES																						
Légume du jour					Pâtes				Haricots verts				Frites				Purée de potiron					
Légume du jour													Frites au four									
Légume du jour																						
	Purée																					
	Pâtes																					
	Haricots verts																					
FROMAGE / LAITAGE																						
Fromage	Fondu Président				Camembert				Suisse sucré				Yaourt sucré				Mimolette					
Laitage																						
DESSERTS																						
	Nappé caramel				Compote de pommes				Fruit de saison				Brownies				Pêche au sirop					

Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie