

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2020

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate ciboulette	Betteraves B	Salade de pommes de terre échalotes	Melon	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Tortis bolognaise 	Tarte au fromage A	Emincé de dinde au paprika	Colin meunière citron
	Lentilles	***	Pêlé mêle provençal	Haricots verts persillés B	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Brie	Yaourt nature sucré B	Fraidou	Camembert B	Emmental B
DESSERT	Flan vanille	Pomme	Prunes	Moelleux au chocolat M	Nectarine B






TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°4

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Macédoine mayonnaise	Tomate basilic	Salade pastourelle	Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons 	Filet de hoky sauce tomate	Paëlla de poulet 	Nuggets de blé A	Rôti de porc au jus 
	Carottes persillées B	Semoule B	***	Courgettes à la provençale	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Edam B	Camembert	Yaourt aromatisé B	Emmental B
DESSERT	Madeleine	Pêche	Purée pomme fruits rouges M	Pomme B	Mousse au chocolat

L Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Melon	Salade de blé fantaisie	Tomates B	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf marengo	Beignets de poisson	Parmentier lentilles corail carottes A	Filet de colin pané
	Haricots verts	Coquillettes B	Ratatouille	***	Riz créole B
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Camembert B	Petits fromage frais nature	Yaourt aromatisé B	Emmental B
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Raisin	Tarte flan	Purée pomme prune M

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade de riz: riz, tomate, concombre

P.A. n°1

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembr



Escapade gourmande en Italie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomates	Betteraves ciboulette	Salade de riz	Courgettes râpées aux poivrons vinaigrette à l'origan	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet	Paupiette de veau sauce curry	Filet de colin sauce basquaise	Capelleti au fromage sauce tomate A	Estouffade de bœuf
	***	Purée de pommes de terre	Carottes	***	Semoule B
PRODUIT LAITIER	Gouda B	Yaourt nature sucré B	Fromage blanc sucré	Purée pomme basilic B	Emmental B
DESSERT	Liégeois chocolat	Pomme B	Banane	Ciambellone	Flan nappé caramel

P.A. n°2



Menu validé
en commission menu

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2020




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Concombre B	Semoule fantaisie	Carottes râpées	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Riz à la cantonnaise A	Sauté de porc sauce charcutière 	Paleron de bœuf sauce barbecue 	Filet de colin sauce citron
	Haricots verts	***	Poêlée de légumes	Pâtes papillons B	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Edam B	Emmental B	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré B	Camembert B
DESSERT	Prunes B	Crème dessert vanille	Fourrandise au chocolat	Purée de pommes M	Banane B

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons / Salade du chef: riz, tomates, œuf dur, jambon

P.A. n°3

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Tomate basilic B	Salade western	Betteraves	Salade du chef
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Tajine de légumes aux figues, pois chiches et semoule A	Palette de porc à la diable	Poulet rôti 	Colin meunière citron
	***	***	Haricots verts	Petits pois cuisinés B	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Emmental B	Fondu président	Camembert B	Yaourt aromatisé B
DESSERT	Pomme B	Flan chocolat	Purée pomme poire M	Gauffre au sucre	Poire B

L Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°4



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif











Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2020
Semaine du goût : Entre la pomme et le fromage



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri râpé à la pomme	Betteraves échalote B	Chou rouge aux pommes	Carottes râpées vinaigrette B	Tomates
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes à la parisienne	Emincé de poulet sauce bleu et pomme R	Nugget' s de blé A	Filet de colin sauce citron	Boulettes de bœuf au thym
	***	Riz pilaf	Petits pois au jus	Chou fleur béchamel	Purée aux deux pommes fromagère
PRODUIT LAITIER	Emmental B	Camembert B	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé B	Camembert B
DESSERT	Kiwi B	Poire	Purée de pommes	Tarte aux pommes M	Mousse au chocolat

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons /
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade arlequin	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Goulash de bœuf R	Colin pané citron	Curry de lentilles corail et riz A	Filet de hoky sauce normande
	Haricots verts	Boulgour	Carottes persillées	***	Penne rigate
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage blanc sucré	Tomme grise	Rondelé
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Banane	Poire	Purée pomme cannelle ou Compote de pommes

P.A. n°1

L Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

Menu validé
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif

R

R

R

R





R

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES






NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 26 au 30 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betteraves	Salade de pâtes tricolore	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette	Chou blanc sauce vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc à l'ancienne 	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Omelette A	Parmentier de bœuf au potiron
	Riz créole	Carottes persillées	***	Pommes rissolées	***
 PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Camembert	Mimolette
 DESSERT	Flan nappé caramel	Kiwi	Poire	Pomme	Beignet à l'abricot

P.A. n°2

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pommes de terre échalote	Carottes râpées vinaigrette B	Salade de riz	Potage de légumes ou macédoine	Saucisson à l'ail
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de volaille	Tortis lentilles tomates A	Chou-fleur à la parisienne	Bœuf bourguignon 	Filet de colin pané citron
	Petits pois cuisinés	***	***	Semoule B	Purée de brocolis
 PRODUIT LAITIER	Emmental B	Camembert B	Crème anglaise	Yaourt nature sucré B	Yaourt aromatisé B
 DESSERT	Orange B	Liégeois chocolat	Barre bretonne	Purée pomme vanille M	Pomme B

P.A. n°3

Menu validé
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio

A Alternatif

R

Race Yaoube

Race Yaoube

Race Yaoube

Race Yaoube

Race Yaoube

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin/
Salade tricolore: pâtes tricolores, poivrons, olives /






L Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2020

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou betteraves	Salade verte B		Salade coleslaw B	Pâtes au basilic
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili de légumes et riz A	Hachis Parmentier		Poulet rôti 	Beignets de poisson
	***	***		Haricots blancs	Epinards à la crème
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé B	Edam B		Camembert B	Emmental B
 DESSERT	Poire	Mousse au chocolat		Crème dessert vanille	Kiwi B



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES






Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs Kirschmichel mit schokolade: clafoutis chocolat et cerises noires

P.A. n°4

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2020



Escapade gourmande
en Allemagne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou macédoine	Salade de lentilles	Emincé de chou rouge cuit vinaigrette au jus de pommes	Semoule fantaisie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce tomate 	Filet de colin sauce crevettes	Pizza au fromage A	Rôti de porc sauce aux prunes	Emincé de dinde au curry
	Carottes braisées B	Riz créole	Haricots verts persillés	Spaetzle	Chou-fleur persillé
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Emmental B	Fromage blanc sucré	Petit fromage frais nature	Camembert B
 DESSERT	Madeleine	Poire B	Compote de pommes ou purée pomme agrumes	Kirschmichel mit Schokolade M	Flan nappé caramel

L Localbi

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette B	Salade de blé aux petits légumes	Salade verte B	Potage de légumes ou chou blanc vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet grand-mère	Tortis bolognaise	Colin meunière citron	Tajine de légumes aux pois chiches et boulgour A	Filet de hoky sauce curry
	Petits pois	***	Purée de potiron	***	Riz coloré B
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Camembert B	Cotentin	Yaourt aromatisé B	Emmental B
DESSERT	Kiwi B	Crème dessert chocolat	Poire	Flan pâtissier	Purée pomme 4 épices M

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°1

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 6 Décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette B	Salade arlequin	Taboulé	Betteraves ciboulette	Salade coleslaw B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc	Colin pané citron	Paupiette de veau sauce chasseur	Omelette A	Sauté de bœuf stroganoff
	Lentilles	Carottes braisées	Haricots beurre	Coquillettes B	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Edam B	Yaourt aromatisé B	Edam	Yaourt nature sucré B	Camembert B
DESSERT	Flan vanille	Clémentines B	Banane	Pomme	Mousse au chocolat

L Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)

Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°2



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif















Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade du chef	Pommes de terre échalote	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Saucisse de Toulouse 	Couscous de légumes 	Bœuf aux oignons 	Filet de colin sauce crème
	Haricots verts	Chou-fleur béchamel 	***	Pâtes papillons 	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Yaourt nature sucré 	Cotentin	Edam 	Camembert 
DESSERT	Banane 	Gaufre au chocolat	Liegeois vanille	Purée de pommes fruits rouges 	Pomme 









TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, tomates, œuf dur, jambon/ Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons /Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2020

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine 	Salade verte 	Salade Western		Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili con carne et riz	Pâtes carbonara	Nuggets de blé 		Filet de colin pané
	***	***	Haricots beurre		Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé 	Camembert 	Bûchette mi chèvre		Emmental 
DESSERT	Kiwi	Flan nappé caramel	Purée de pommes coupelle	Banane 	

L Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°4



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif

Q

R

S

T

U



V

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES


NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	NOEL VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Céleri sauce fromage blanc	Salade de riz	 Joyeux Noël !
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce curry	Filet de poisson sauce curcuma	Poulet rôti 	Nuggets de blé ^A	
	Purée de potiron	Semoule	Pâtes tortis	Petits pois	
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Edam	Coulommiers	Yaourt nature sucré	
DESSERT	Madeleine	Poire	Gaufre liégeoise	Clémentines	

P.A. n°5

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2020 au 1er Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	JOUR DE L'AN VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade arlequin	Potage de légumes ou betteraves	 Bonne Année !
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Raviolis	Beignets de poisson	Riz à la cantonnaise ^A	
	Poêlée de légumes	***	Epinards béchamel	***	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Mimolette	Fromage blanc sucré	
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Banane	Cookie	

P.A. n°1


 Circuits courts/ Produits locaux

 maison

 bio

 Alternatif







 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

 TOUT SAVOIR SUR
 NOS RECETTES

 Salade arlequin: p.de
 terre, maïs, poivron

 Local

 Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.