

SEMAINE DU : 06 AU 10 NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage du jour Bœuf VBF mode aux carottes Duo de carottes et pommes de terre BIO Rondelé ail et fines herbes Yaourt aromatisé Goûters : Purée de pomme / Galette St Michel	Salade de pépinettes Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare Haricots verts aux échalotes BIO Emmental Fruit du jour Goûters : Fromage blanc sucré / Pain + confiture	Endives vinaigrette Filet de poulet sauce basquaise Mezze penne Fromage râpé Yaourt nature sucré BIO Eclair au chocolat Goûters : Fruit / Yaourt aromatisé	Salade jurassienne recette de Chef! Cassoulet* Plat de substitution : Cassoulet de volaille Haricots blanc à la tomate et pommes de terre Camembert Fruit du jour BIO Goûters : Galette bretonne / Flan vanille	Chou-fleur sauce cocktail recette de Chef! Moussaka Sv : Crêpe aux champignons Riz Pont l'Evêque Purée de pomme BIO Goûters : Crème chocolat / Sablé de retz
---	--	--	---	--



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



SEMAINE DU : 13 AU 17 NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson* à l'ail et cornichons

Entrée de substitution :
Roulade de surimi mayonnaise

Haché de veau

Pommes rissolées

Poêlée de champignons à la
crème BIO

Gouda

Liégeois saveur café

Goûters : Purée pomme pêche
/ Moelleux fourré cacao

Demi pomelo BIO et
sucre

Aiguillette de poulet
sauce vallée d'auge

Pâtes

Fromage râpé

Tomme blanche

Brownies

Goûters : Fruit / Fromage
blanc sucré

Concombres vinaigrette
BIO

Rôti de bœuf VBF
sauce dijonnaise

Lentilles aux carottes

Vache picon

Fruit du jour

Goûters : Pain au lait /
Petit suisse sucré

Potage du jour BIO

Jambon* blanc

Plat de substitution :
Jambon de dinde

Pommes de terre /
Fromage à raclette

Yaourt nature sucré

Spécialité pomme fraise

Goûters : Crème vanille /
Pain + chocolat

Haricots beurre vinaigrette

Hachis parmentier de
poisson

Salade

St Paulin

Fruit du jour BIO

Goûters : Galette pépites
de chocolat / Petit filou aux
fruits



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats
étant tributaire des variations possibles des
approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



SEMAINE DU : 20 AU 24 NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

BIO



Pot au feu (bœuf VBF)

Légumes du pot au feu

Brie

Fromage blanc et coulis
de fruits rouge

Goûters : Spécialité
pomme banane / Biscuit
des Flandres

Potage du jour

Rôti de porc* sauce
napolitaine

Plat de substitution : Rôti de
dinde

Poêlée rustique

Fraidou

Fruit du jour BIO



Goûters : Liégeois café /
Pain + miel

Carottes râpées vinaigrette

BIO



Paupiette de veau sauce
marchand de vin

Beignets de chou-fleur

Frippons

Crème dessert saveur
caramel

Goûters : Fruit / Gaufre
liégeoise

MENU ITALIEN

Aubergines grillées au
parmesan

Fettucines aux cubes de
saumon et dés de
tomates

Fromage de brebis

Tiramisu maison

Goûters : Fruit / Yaourt
nature sucré

Pâté* de campagne et
cornichons

Entrée de substitution :
Maquereau à la moutarde

Cordon bleu



Petits pois carottes BIO

Camembert

Fruit du jour BIO



Goûters : Spéculoos /
Velouté aux fruits

BON APPÉTIT

Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats
étant tributaire des variations possibles des
approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc


DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU : 27 NOVEMBRE AU 1^{ER} DECEMBRE 2017



LUNDI

Macédoine vinaigrette

Omelette BIO 

Pommes de terre
noisettes

Cantafrais

Spécialité pomme
mirabelle


Goûters : Fromage
blanc aromatisé /
Gâteau fourré abricot

MARDI

Salade verte et dés de
mimolette

Pavé de colin

Riz


Epinards hachés à la
crème BIO 

Carré frais

Beignet à la framboise


Goûters : Fruit / Petit
suisse sucré

MERCREDI

Salade sucrée 

Sauté de veau façon
blanquette

Pâtes


Poêlée de champignons
BIO 


Tomme noire

Fruit du jour

Goûters : Mousse
chocolat / Pain + beurre

JEUDI

Potage du jour BIO 

Steak haché de bœuf
VBF sauce poivre 

Purée écrasée 

Salade

Buche lait de mélange

Gélifié saveur chocolat

Goûters : Fruit /
Moelleux fourré cacao

VENDREDI


Mousse de foie* et
cornichons

Entrée de substitution :
Mousse de foie de volaille

Nuggets de poulet plein filet

Semoule - Ratatouille

Edam

Fruit du jour BIO 

Goûters : Yaourt nature /
Palet breton



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats
étant tributaire des variations possibles des
approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 04 AU 08 DECEMBRE 2017










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincé de volaille sauce waterzooï</p> <p>Pâtes à la brunoise de légumes</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Délicatesse aux fruits</p> <p>Goûters : Purée pomme cassis / Gâteau pompon</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Sauté de porc* à la sauge</p> <p>Plat de substitution : Sauté de dinde</p> <p>Purée de pois cassés BIO </p> <p>Brie </p> <p>Fruit du jour</p> <p>Goûters : Fruit / Pain + chocolat</p>	<p>Salade d'endives aux raisins secs</p> <p>Boulettes à l'agneau sauce chili</p> <p>Haricots rouges aux poivrons</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert chocolat BIO </p> <p>Goûters : Madeleine / Fruit</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Carbonade de bœuf  VBF </p> <p>Frites - Salade</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Fruit du jour</p> <p>Goûters : Flan vanille / Sablé de retz</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Filet de poisson meunière et quartier de citron</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre BIO </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Goûters : Fruit / Fromage blanc sucré</p>
--	---	---	--	--



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



SEMAINE DU : 11 AU 15 DECEMBRE 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade sombrero

Pilons de poulet


Petits pois à la
provençale **BIO**

Cantafras

Crème dessert saveur
chocolat

Goûters : Fruit /
Galette bretonne

Potage du jour

 Choucroute*

Plat de substitution :
Choucroute de la mer

Chou choucroute

Pommes de terre **LOCAL et de SAISON**

Emmental

Fruit du jour **BIO**

Goûters : Gâteau pompon
/ Crème caramel

Roulade de surimi
mayonnaise

Sauté d'agneau au
romarin

Chevriers verts à la tomate

Buche lait de mélange

Flan goût vanille nappé
caramel

Goûters : Pain au chocolat
/ Petit suisse aux fruits

Céleri vinaigrette **BIO**

Lasagne de bœuf VBF



Salade

St Paulin **BIO**

Fruit du jour

Goûters : Yaourt nature
sucré / Pain + confiture

Salade iceberg aux
croûtons

Poisson pané et quartier
de citron

Purée de potiron et
pommes de terre **BIO**

Carré de l'Est

Velouté aux fruits

Goûters : Fruit / Petit
beurre



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU : 18 AU 22 DECEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade d'haricot rouge vinaigrette</p> <p>Chipolatas* grillées BIO sauce dijonnaise BIO</p> <p>Plat de substitution : Saucisse de volaille</p> <p>Pommes de terre campagnardes - Choux de bruxelles braisés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mousse chocolat noir</p> <p>Goûters : Purée de pomme / Palet breton</p>	<p>Carottes râpées aux raisins secs</p> <p>Pépites dorées aux 3 céréales</p> <p>Riz - Epinards hachés sauce blanche</p> <p>Brie</p> <p>Fruit du jour BIO BIO</p> <p>Goûters : Yaourt brassé nature / Pain + bâton de chocolat</p>	<p>Salade beaucaire</p> <p>Rôti de bœuf VBF sauce ketchup</p> <p>Gratin de pommes de terre et salsifis BIO BIO</p> <p>St Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Goûters : Fruit / Moelleux fourré cacao</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Pain de truite fumé et sa crème ciboulette</p> <p>Moelleux de haut de cuisse de chapon rôti sauce aux baies roses</p> <p>Poêlée gourmande aux champignons et aux marrons – Pommes sourires</p> <p>Bûche pâtissière</p> <p>Clémentine et petit chocolat</p> <p>Goûters : Petit suisse aux fruits / Galette pépites de chocolat</p>	<p>Potage du jour BIO BIO</p> <p>Haché de veau</p> <p>Torsades</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Camembert</p> <p>Flan saveur vanille</p> <p>Goûters : Spécialité pomme fraise / Pain + miel</p>
---	--	--	--	---

BON APPÉTIT



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



SEMAINE DU : 08 AU 12 JANVIER 2018










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage du jour	Macédoine vinaigrette	Salade aux agrumes	Céleri aux pommes	Tarte au fromage
Bœuf VBF mode aux carottes	Pavé de hoki	Courgette farcie sauce tomate	 Tartiflette*	Escalope de poulet sauce paprika
Purée de pommes de terre 	Pommes de terre vapeur 	Farfalles	Plat de substitution : Tartiflette norvégienne	Petits pois carottes BIO 
Camembert BIO 	Fripons	Emmental BIO 	Salade	Buche lait de mélange
Spécialité pomme banane	Galette aux pommes	Fromage blanc nature sucré	Petit suisse aux fruits	Salade de fruits frais
Goûters : Flan vanille / Pain + confiture	Goûters : Fruit / Mousse au chocolat	Goûters : Moelleux fourré cacao / Fruit	Fruit du jour BIO 	Goûters : Biscuit fourré fraise / Yaourt nature sucré



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

