



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 02 Au 06 Décembre 2019

Le fruit et le légumes du mois:
La poire et les choux

LUNDI

Taboulé

Salade de riz

Poulet rôti + jus

Courgettes persillade

Camembert

Carré de l'est

Fruit de saison

MARDI



Velouté champignons

Curry de légumes

Riz

Fromage blanc + sucre

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI

Salade coleslaw

Tomate vinaigrette

Œufs brouillés

Semoule / Poêlée maraichère

Yaourt nature + sucre

Yaourt aromatisé

Pomme au four

JEUDI

Maquereau à la tomate

Sauté de bœuf sauce paprika

Haricots verts / Papillons

Edam

Emmental

Flan pâtissier

VENDREDI

Chou rouge / maïs

Concombre vinaigrette

Brandade

Salade verte

Chanteneige

Chevretine

Fruit de saison

Directeur de la CC

Dominique Osiol

Diététicienne

Héloïse Fonnard

Chef de production

Eric Poulain

Responsable restauration

Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande bovine française



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Produit local



Viande de porc française



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 09 Au 13 Décembre 2019

Le fruit et le légumes du mois:
La poire et les choux

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Carottes râpées | Céleri rémoulade | Potage de poireaux pommes de terre | Pâté de campagne | Chou blanc aux noix |
| Endives / Emmental | Salade verte / Maïs | | Œuf dur mayonnaise | Pomelos |
| Rôti de veau sauce poivre | Tajine de pois chiches et semoule | Sauté de volaille aux oignons | Echine demi sel | Filet meunière + citron |
| Macaroni / Piperade | | Petits pois / Coquillettes | Boulettes de soja aux herbes | Epinards / Riz |
| Mimolette | Petit suisse + sucre | Tomme blanche | Samos | Brie |
| Gouda | Petit suisse aromatisé | Coulommiers | Vache qui rit | Camembert |
| Gelifié vanille | Peches au sirop | Fruit de saison | Fruit de saison | Marbré chocolat |
| Gelifié caramel | Ananas au sirop | | | |

| | | | |
|--------------------|-----------------|--------------------|--------------------------|
| Directeur de la CC | Diététicienne | Chef de production | Responsable restauration |
| Dominique Osio | Héloïse Fonnard | Eric Poulain | Gwladys Royer |

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande bovine française



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Produit local



Viande de porc française



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 16 Au 20 Décembre 2019

Le fruit et le légumes du mois:
La poire et les choux

MARDI



LUNDI

Salade waldorf

Salade verte / Gouda

Potage de carottes

Œuf Mornay



MERCREDI

Salade de pâtes

Salade de blé

Steack haché + ketchup



JEUDI

Cœur de laitue Nordique

Escalope de veau haché façon Rosini

Pommes de terre rösties

Petit Louis

Sapin chocolat

VENDREDI

Concombres vinaigrette

Endives vinaigrette

Filet de colin sauce orientale



Torsades / Courgettes

Fromage blanc + sucre

Fromage blanc aromatisé

Compote de pomme

Compote de poire



Directeur de la CC

Diététicienne

Chef de production

Responsable restauration

Dominique Osio

Héloïse Fonnard

Eric Poulain

Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande bovine française



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Produit local



Viande de porc française



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 23 Au 27 Décembre 2019



Le fruit et le légumes du mois:
La poire et les choux

Vacances de fin d'année

JEUDI



VENDREDI

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--------------------------------------|----------|--|-----------------------------|
| Concombre vinaigrette Chou blanc aux raisins | Perles aux agrumes et abricot | | Carottes râpées citron Radis beurre | Œuf mayonnaise |
| Jambon de poulet | Aiguillettes de saumon sauce tartare | ***** | Gnocchis tomate fromage | Cassolette de la mer |
| Lentilles / Carottes | Mousseline de patate douce | NOËL | Chou fleur / papillons | Mélange Petits pois / riz |
| Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre | Vache Picon | ***** | Carré de l'est Coulommiers | Saint Paulin Cœur cendré |
| Fruit de saison | Bûche chocolat | | Gaufre + confiture | Fruit de saison |

| | | | |
|--------------------|-----------------|--------------------|--------------------------|
| Directeur de la CC | Diététicienne | Chef de production | Responsable restauration |
| Dominique Osiol | Héloïse Fonnard | Eric Poulain | Gwladys Royer |

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande bovine française



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Produit local



Viande de porc française



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 30 Décembre 2019 Au 03 Janvier 2020



Le fruit et le légumes du mois:
La poire et les choux

Vacances de fin d'année

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Minestrone

Celéri rémoulade
Salade farandole



Thon mayonnaise

Salade coleslaw
Pomelos

Carbonara de saumon

Lentille à l'indienne



Rôti de veau au jus

Filet de colin sauce espagnole

Macaroni / Haricots romano

Riz

JOUR DE L'AN

Piperade / Blé

Courgettes / Semoule

Camembert
Tomme blanche

Mimolette
Couda



Fromy
Croc lait

Velouté aux fruits

Fruit de saison

Eclair chocolat



Fruit de saison

Donuts

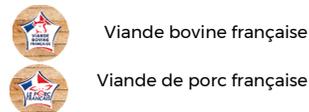
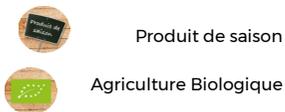
Directeur de la CC
Dominique Osiol

Diététicienne
Héloïse Fonnard

Chef de production
Eric Poulain

Responsable restauration
Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|--|
| 2-déc.-19 | 3-déc.-19 | 4-déc.-19 | 5-déc.-19 | 6-déc.-19 |
| Taboulé | Velouté champignons | Salade coleslaw | Maquereau à la tomate | Chou rouge / maïs |
| Salade de riz | | Tomate vinaigrette | | Concombre vinaigrette |
| Poulet rôti + jus | Curry de légumes | Œufs brouillés | Sauté de bœuf sauce paprika | Brandade |
| | | | | |
| Courgettes persillade | Riz | Semoule / Poêlée maraichère | Haricots verts / Papillons | Salade verte |
| Camembert Carré de l'est | Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé | Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé | Edam Emmental | Chanteneige Chevretine |
| Fruit de saison | Fruit de saison | Pomme au four | Fran pâtissier | Fruit de saison |
| 9-déc.-19 | 10-déc.-19 | 11-déc.-19 | 12-déc.-19 | 13-déc.-19 |
| Carottes râpées | Céleri rémoulade | Potage de poireaux pommes de terre | Pâté de campagne | Chou blanc aux noix |
| Endives / Emmental | Salade verte / Maïs | | Œuf dur mayonnaise | Pomelos |
| Rôti de veau sauce poivre | Tajine de pois chiches et semoule | Sauté de volaille aux oignons | Echine demi sel | Filet meunière + citron |
| | | | Boulettes de soja aux herbes | |
| Macaroni / Piperade | | Petits pois / Coquillettes | Carottes / Lentilles | Epinards / Riz |
| Mimolette Gouda | Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé | Tomme blanche Coulommiers | Samos Vache qui rit | Brie Camembert |
| Gelifié vanille Gelifié caramel | Peches au sirop Ananas au sirop | Fruit de saison | Fruit de saison | Marbré chocolat |
| 16-déc.-19 | 17-déc.-19 | 18-déc.-19 | 19-déc.-19 | 20-déc.-19 |
| Salade waldorf | Potage de carottes | Salade de pâtes | Cœur de laitue Nordique | Concombres vinaigrette |
| Salade verte / Gouda | | Salade de blé | | Endives vinaigrette |
| Escalope de volaille sauce crème | Œuf Mornay | Steack haché + ketchup | Escalope de veau haché façon Rosini | Filet de colin sauce orientale |
| | | | | |
| Boulgour / Ratatouille | Haricots verts / Riz | Brocolis / Purée | Pommes de terre rôties | Torsades / Courgettes |
| Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre Tarte aux pommes | Pyrénées Cantal Fruit de saison | Brebis crème Fromy Fruit de saison | Petit Louis Sapin chocolat | Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé Compote de pomme Compote de poire |
| 23-déc.-19 | 24-déc.-19 | 25-déc.-19 | 26-déc.-19 | 27-déc.-19 |
| Concombre vinaigrette | Perles aux agrumes et abricot | | Carottes râpées citron | Œuf mayonnaise |
| Chou blanc aux raisins | | | Radis beurre | |
| Jambon de poulet | Aiguillettes de saumon sauce tartare | ***** | Gnocchis tomate fromage | Cassolette de la mer |
| | | | | |
| Lentilles / Carottes | Mousseline de patate douce | NOËL | Chou fleur / papillons | Mélange Petits pois / riz |
| Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre Fruit de saison | Vache Picon Bûche chocolat | ***** | Carré de l'est Coulommiers Gaufre + confiture | Saint Paulin Cœur cendré Fruit de saison |
| 30-déc.-19 | 31-déc.-19 | 1-janv.-20 | 2-janv.-20 | 3-janv.-20 |
| Minestrone | Céleri rémoulade Salade farandole | | Thon mayonnaise | Salade coleslaw Pomelos |
| Carbonara de saumon | Lentille à l'indienne | ***** | Rôti de veau au jus | Filet de colin sauce espagnole |
| | | | | |
| Macaroni / Haricots romano | Riz | JOUR DE L'AN | Piperade / Blé | Courgettes / Semoule |
| Camembert Tomme blanche | Mimolette Gouda | ***** | Fromy Croc lait | Velouté aux fruits |
| Fruit de saison | Eclair chocolat | | Fruit de saison | Donuts |

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »