



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 28 Octobre au 01 Novembre 2019



Le fruit et le légumes du mois:
la Poire et la Carotte

MARDI

VACANCES D'AUTOMNE

LUNDI

JEUDI

VENDREDI



Salade de pâtes
Salade de pommes de terre

Velouté champignons

Concombre vinaigrette 60%
Chou rouge vinaigrette 40%

Carottes râpées vinaigrette
Tomates vinaigrette

Escalope de volaille aux herbes

Tajine de pois chiches

Œuf Mornay

Rôti de bœuf au jus

Petits pois carottes

Semoule

Riz/Epinards

Haricots verts / Purée

Carré de l'est
Camembert

Yaourt nature + sucre
Yaourt aromatisé

Velouté aux fruits

Edam
Emmental

Fruit de saison

Fruit de saison

Cocktail de fruits au sirop

Tarte Normande



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 04 au 08 Novembre 2019

Le fruit et le légumes du mois:
la Poire et la Carotte

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri rémoulade

Chou blanc aux raisins

Velouté courgettes

Saucisson sec

Salade verte / Gouda

Endives vinaigrette

Radis beurre

Terrine de poisson

Salade coleslaw

Sauté de veau marengo

Lentilles à l'indienne

Aiguillettes de poulet aux champignons

Rôti de porc sauce moutarde

Poisson pané + citron

Coquillettes / Courgettes

Riz

Poêlée maraichère / Blé

Carottes / Semoule

Ratatouille / Riz

Gouda

Petit suisse aromatisé

Camembert

Vache qui rit

Coulommiers

Mimolette

Petit suisse + sucre

Tomme blanche

samos

Brie

Flan nappé caramel

Poires au sirop

Fruit de saison

Fruit de saison

Quatre quart crème anglaise

Directeur de la CC

Diététicienne

Chef de production

Responsable restauration

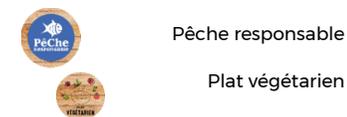
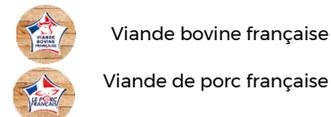
Dominique Osiol

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. »





LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 11 au 15 Novembre 2019

Le fruit et le légumes du mois:
la Poire et la Carotte

MARDI



LUNDI



Potage de poireaux

Quenelle nature sauce tomate

Haricots romano / Riz

Saint Paulin
Tomme noire

Fruit de saison

Taboulé
Salade de blé

Boulette d'agneau au jus

Chou fleur / Pomme de terre vapeur

Fromy
Croc lait

Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette
Concombres vinaigrette

Cordon bleu

Macaroni / Petits pois

Petit moulé ail et fines herbes
Pavé 1/2 sel

Gélifié vanille
Gélifié chocolat

Tomates vinaigrette
Endives vinaigrette

Filet de colin sauce champignons

Purée / Brocolis

Fromage blanc + sucre
Fromage blanc aromatisé

Peches au sirop
Abricots au sirop

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 18 au 22 Novembre 2019



Le fruit et le légumes du mois:
la Poire et la Carotte

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne Œuf mayonnaise	Salade verte au croûtons Céleri paprika raisin	Velouté tomate	Salade coleslaw Tomates vinaigrette	Salade farandole Pomelos
Saucisse fumée Falafels sauce citronnée	Chili sin carn	Escalope de poulet basquaise	Sauté bœuf sauce curry	Filet de hoki sauce brestoise
Giromonade	Riz chili	Brocolis / Blé	Carottes / Semoule	Courgettes / Penne
Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Emmental Cantal	Pyrénées Saint Nectaire	Carré de l'est Tomme blanche	Mimolette Cœur cendré
Fruit de saison	Compote de pomme Compote pomme / pêche	Fruit de saison	Beignet framboise	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 25 au 29 Novembre 2019

Le fruit et le légumes du mois:
la Poire et la Carotte

LUNDI

Potage Dubarry

Bolognaise au thon

Torti

Camembert
Coulommiers

Fruit de saison

MARDI



Salade verte au bleu

Salade waldorf

Omelette au fromage

Boulgour / Ratatouille

Saint Paulin
Tomme grise

Eclair vanille

MERCREDI

Céleri rémoulade

Radis / Beurre

Sauté de poulet chasseur

Lentilles / Carottes

Croc lait
Brebis crème

Flan nappé caramel

JEUDI

Thon mayonnaise

Rôti de veau aux olives

Haricots verts / Flageolets

Fromy
Samos

Fruit de saison

VENDREDI

Endives aux raisins

Carottes râpées

Filet de colin doré au beurre

Chou romanesco / Riz

Petit suisse aromatisé
Petit suisse + sucre

Gaufre chocolat

Directeur de la CC

Dominique Osiol

Diététicienne

Héloïse Fonnard

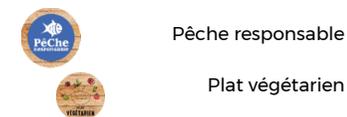
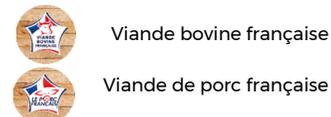
Chef de production

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
28-oct.-19	29-oct.-19	30-oct.-19	31-oct.-19	1-nov.-19
Salade de pâtes	Velouté champignons	Concombre vinaigrette 60%	Carottes râpées vinaigrette	
Salade de pommes de terre		Chou rouge vinaigrette 40%	Tomates vinaigrette	
Escalope de volaille aux herbes	Tajine de pois chiches	Œuf Mornay	Rôti de bœuf au jus	
Petits pois carottes	Semoule	Riz/Épinards	Haricots verts / Purée	Férié
Carré de l'est Camembert	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Velouté aux fruits	Edam Emmental	
Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Tarte Normande	
4-nov.-19	5-nov.-19	6-nov.-19	7-nov.-19	8-nov.-19
Céleri rémoulade	Chou blanc aux raisins	Velouté courgettes	Saucisson sec	Salade verte / Gouda
Endives vinaigrette	Radis beurre		Terrine de poisson	Salade coleslaw
Sauté de veau marengo	Lentilles à l'indienne	Aiguillettes de poulet aux champignons	Rôti de porc sauce moutarde	Poisson pané + citron
			Pané sarrasin lentilles	
Coquillettes / Courgettes	Riz	Poêlée maraichère / Blé	Carottes / Semoule	Ratatouille / Riz
Gouda Mimolette	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Camembert Tomme blanche	Vache qui rit samos	Coulommiers Brie
Flan nappé caramel	Poires au sirop Ananas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre quart crème anglaise
11-nov.-19	12-nov.-19	13-nov.-19	14-nov.-19	15-nov.-19
	Potage de poireaux	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette
		Salade de blé	Concombres vinaigrette	Endives vinaigrette
	Quenelle nature sauce tomate	Boulette d'agneau au jus	Cordon bleu	Filet de colin sauce champignons
Férié	Haricots romano / Riz	Chou fleur / Pomme de terre vapeur	Macaroni / Petits pois	Purée / Brocolis
	Saint Paulin Tomme noire	Fromy Croc lait	Petit moulé ail et fines herbes Pavé 1/2 sel	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé
	Fruit de saison	Fruit de saison	Gélifié vanille Gélifié chocolat	Pêches au sirop Abricots au sirop
18-nov.-19	19-nov.-19	20-nov.-19	21-nov.-19	22-nov.-19
Pâté de campagne	Salade verte au croûtons	Velouté tomate	Salade coleslaw	Salade farandole
Œuf mayonnaise	Céleri paprika raisin		Tomates vinaigrette	Pomelos
Saucisse fumée	Chili sin carn	Escalope de poulet basquaise	Sauté bœuf sauce curry	Filet de hoki sauce brestoise
Falafels sauce citronnée			0	
Girmonade	Riz chili	Brocolis / Blé	Carottes / Semoule	Courgettes / Penne
Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Emmental Cantal	Pyénées Saint Nectaire	Carré de l'est Tomme blanche	Mimolette Cœur cendré
Fruit de saison	Compote de pomme Compote pomme / pêche	Fruit de saison	Beignet framboise	Fruit de saison
25-nov.-19	26-nov.-19	27-nov.-19	28-nov.-19	29-nov.-19
Potage Dubarry	Salade verte au bleu Salade waldorf	Céleri rémoulade Radis / Beurre	Thon mayonnaise	Endives aux raisins Carottes râpées
Bolognaise au thon	Omelette au fromage	Sauté de poulet chasseur	Rôti de veau aux olives	Filet de colin doré au beurre
Torti	Boulgour / Ratatouille	Lentilles / Carottes	Haricots verts / Flageolets	Chou romanesco / Riz
Camembert Coulommiers	Saint Paulin Tomme grise	Croc lait Brebis crème	Fromy Samos	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre
Fruit de saison	Eclair vanille	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Gaufre chocolat

« 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. »