



# LE MENU DE LA SEMAINE

**SEMAINE du 20 au 24 Avril 2020**



Le fruit et le légumes du mois:  
Le pommelo et la Carottes

## LUNDI

Salade de pâtes  
Salade de lentilles

Poulet Tandoori

Courgettes / Riz zembrocal

Camembert  
Tomme blanche

Fruit de saison

## MARDI



Betteraves vinaigrette  
Haricots verts échalote

Boulette de soja sauce orientale

Semoule / Légumes couscous

Petit suisse aromatisé  
Petit suisse + sucre

Fruit de saison

## MERCREDI

Thon mayonnaise

Omelette basquaise

Blé / Petits pois

Fromage blanc + sucre  
Fromage blanc aromatisé

Cocktails de fruits

## JEUDI

Repas de pâques

Salade pascale

Sauté de veau forestière

Haricots verts / Pommes  
campagnardes

Port Salut

Pâtisserie de Pâques

## VENDREDI

Chou blanc aux raisins  
Tomates vinaigrette

Brandade

Salade verte

Chanteneige  
Chèvreline

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



# LE MENU DE LA SEMAINE

**SEMAINE du 27 Avril au 01 Mai 2020**

Le fruit et le légumes du mois:  
Le pomelos et la Carottes

## MARDI



## LUNDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Icebreg croûtons chèvre  
Céleri rémoulade

Chou rouge maïs  
Salade grecque

Betteraves vinaigrette  
Salade de haricots panachés

Saucisson secs + cornichon  
Œuf dur mayonnaise



Rôti de veau sauce échalote

Bolognaise aux lentilles

Sauté de poulet chasseur

Rôti de porc sauce charcutière  
Tarte thon tomate



Blé / Haricots romano

Macaroni

Purée de carottes

Courgettes à la tomates / Semoule

Férié

Gouda  
Pyrénées

Yaourt nature + sucre  
Yaourt aromatisé

Carré de l'est  
Brie

Samos  
Chèvre fondu



Crème vanille  
Crème chocolat

Pêches au sirop  
Abricots au sirop

Fruit de saison

Fruit de saison



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

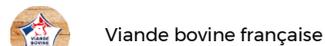
« Selon l'article R.1112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande bovine française



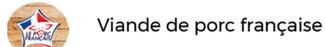
Pêche responsable



Agriculture Biologique



Produit local



Viande de porc française

Menus après commission du 16 décembre 2019

La viande bovine est d'origine française



# LE MENU DE LA SEMAINE

**SEMAINE du 04 au 08 Mai 2020**



Le fruit et le légumes du mois:  
Le pomelos et la Carottes

**MARDI**



**LUNDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Tomates vinaigrette

Pomelos

Betteraves vinaigrette

Cœur de palmiers vinaigrette

Salade de riz

Salade de pâtes

Carottes râpées vinaigrette

Salade Andalouse

Rôti de dinde sauce olives

Falafels sauce cari

Steak haché sauce tomate

Poisson pané + citron

Pâtes coudes rayés / Carottes au jus

Giromonade

Haricots verts / Semoule

Ratatouille / Riz

Férié

Petit suisse aromatisé

Petit suisse + sucre

Mimolette

Emmental

Fromy

Vache Picon

Pavé 1/2 sel

Petit moulé aux noix

Tarte abricots

Fruit de saison

Fruit de saison

Gélifié chocolat

Gélifié vanille

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



# LE MENU DE LA SEMAINE

**SEMAINE du 11 au 15 Mai 2020**

Le fruit et le légumes du mois:  
Le pomelos et la Carottes

**MARDI**



**LUNDI**

**MERCREDI**

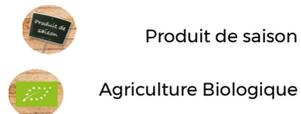
**JEUDI**

**VENDREDI**

Salade coleslaw Tomates vinaigrette	Céleri rémoulade Duo de crudités	Salade Mexicaine Chou fleur sauce cocktail	Salade farandole Chou blanc aux noix	Œufs dur mayonnaise
Sauté de bœuf pizzaïolo	Cari de lentilles et potiron	Escalope de poulet aux herbes	Chipolatas Croc fromage	Filet de colin sauce citron
Haricots verts aux oignons / Penné	Pommes vapeur quartier	Petits pois / Semoule	Haricots blanc à la bretonne / Carottes	Courgettes provençale / Pommes vapeur
Camembert Tomme blanche (indiv)	Cantal Saint Nectaire	Cœur cendré Tomme noire	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Edam Saint Paulin
Beignet framboise	Compote pommes cassis Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	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. »





# LE MENU DE LA SEMAINE

**SEMAINE du 18 au 22 Mai 2020**

Le fruit et le légumes du mois:  
Le pomeles et la Carottes

## LUNDI

Betteraves vinaigrette  
Salade de haricots verts

Carbonara de saumon

Macaroni + gruyère

Coulommiers  
Carré de l'est

Fruit de saison

## MARDI



Tomates à l'echalote  
Iceberg aux noix

Quenelle nature sauce crème

Pomme de terre quartiers / Epinards

Emmental  
Tomme grise

Tarte aux poires

## MERCREDI

Concombre vinaigrette  
Carottes maïs

Sauté de poulet sauce basilic

Semoule / Haricots romano

Brebis crème  
Fromy

Flan nappé caramel

## JEUDI

Férié

## VENDREDI

Iceberg gouda  
Salade waldorf

Filet de hoki sauce basquaise

Carottes au jus / Riz

Petit suisse aromatisé  
Petit suisse + sucre

Donuts

Directeur de la CC

Diététicienne

Chef de production

Responsable restauration

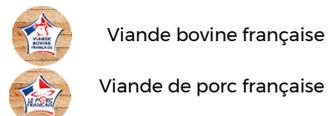
Dominique Osiol

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. »



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20-avr.-20</b>	<b>21-avr.-20</b>	<b>22-avr.-20</b>	<b>23-avr.-20</b>	<b>24-avr.-20</b>
Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette	Thon mayonnaise	Salade pascale	Chou blanc aux raisins
Salade de lentilles	Haricots verts échalote			Tomates vinaigrette
Poulet Tandoori	Boulette de soja sauce orientale	Omelette basquaise	Sauté de veau forestière	Brandade
Courgettes / Riz zembrocal	Semoule / Légumes couscous	Blé / Petits pois	Haricots verts / Pommes campagnardes	Salade verte
Camembert	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc + sucre	Port Salut	Chanteneige
Tomme blanche	Petit suisse + sucre	Fromage blanc aromatisé		Chèvreatine
Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktails de fruits	Pâtisserie de Pâques	Fruit de saison
<b>27-avr.-20</b>	<b>28-avr.-20</b>	<b>29-avr.-20</b>	<b>30-avr.-20</b>	<b>1-mai-20</b>
Iceberg croûtons chèvre	Chou rouge maïs	Betteraves vinaigrette	Saucisson secs + cornichon	
Céleri rémoulade	Salade grecque	Salade de haricots panachés	Œuf dur mayonnaise	
Rôti de veau sauce échalote	Bolognaise aux lentilles	Sauté de poulet chasseur	Rôti de porc sauce charcutière	
			Tarte thon tomate	
Blé / Haricots romano	Macaroni	Purée de carottes	Courgettes à la tomates / Semoule	Férié
Gouda	Yaourt nature + sucre	Carré de l'est	Samos	
Pyénées	Yaourt aromatisé	Brie	Chèvre fondu	
Crème vanille	Pêches au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	
Crème chocolat	Abricots au sirop			
<b>4-mai-20</b>	<b>5-mai-20</b>	<b>6-mai-20</b>	<b>7-mai-20</b>	<b>8-mai-20</b>
Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Carottes râpées vinaigrette	
Pomelos	Cœur de palmiers vinaigrette	Salade de pâtes	Salade Andalouse	
Rôti de dinde sauce olives	Falafels sauce cari	Steak haché sauce tomate	Poisson pané + citron	
Pâtes coudes rayés / Carottes au jus	Giromonade	Haricots verts / Semoule	Ratatouille / Riz	Férié
Petit suisse aromatisé	Mimolette	Fromy	Pavé 1/2 sel	
Petit suisse + sucre	Emmental	Vache Picon	Petit moulé aux noix	
Tarte abricots	Fruit de saison	Fruit de saison	Gélinifé chocolat	
			Gélinifé vanille	
<b>11-mai-20</b>	<b>12-mai-20</b>	<b>13-mai-20</b>	<b>14-mai-20</b>	<b>15-mai-20</b>
Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Salade Mexicaine	Salade farandole	Œufs dur mayonnaise
Tomates vinaigrette	Duo de crudités	Chou fleur sauce cocktail	Chou blanc aux noix	
Sauté de bœuf pizzaiolo	Cari de lentilles et potiron	Escalope de poulet aux herbes	Chipolatas	Filet de colin sauce citron
			Croc fromage	
Haricots verts aux oignons / Penné	Pommes vapeur quartier	Petits pois / Semoule	Haricots blanc à la bretonne / Carottes	Courgettes provençale / Pommes vapeur
Camembert	Cantal	Cœur cendré	Fromage blanc + sucre	Edam
Tomme blanche (indiv)	Saint Nectaire	Tomme noire	Fromage blanc aromatisé	Saint Paulin
Beignet framboise	Compote pommes cassis	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de pommes			
<b>18-mai-20</b>	<b>19-mai-20</b>	<b>20-mai-20</b>	<b>21-mai-20</b>	<b>22-mai-20</b>
Betteraves vinaigrette	Tomates à l'échalote	Concombre vinaigrette		Iceberg gouda
Salade de haricots verts	Iceberg aux noix	Carottes maïs		Salade waldorf
Carbonara de saumon	Quenelle nature sauce crème	Sauté de poulet sauce basilic		Filet de hoki sauce basquaise
Macaroni + gruyère	Pomme de terre quartiers / Epinars	Semoule / Haricots romano	Férié	Carottes au jus / Riz
Coulommiers	Emmental	Brebis crème		Petit suisse aromatisé
Carré de l'est	Tomme grise	Fromy		Petit suisse + sucre
Fruit de saison	Tarte aux poires	Flan nappé caramel		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. »