



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 10 au 14 Février 2020

Le fruit et le légumes du mois:

La poire et la carotte

VACANCES D'HIVER

MARDI



MENU
VÉGÉTARIEN

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de blé andalouse

Taboulé menthe

Potage de carottes

Escalope de poulet sauce angevine
(tomates, champignons)

Croc au fromage

Concombres vinaigrette

Chou blanc aux noix

Salade de pâtes

Salade de pommes de terre au thon

Tomates vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette

Giromonade

Riz / Courgettes

Omelette Portugaise
(Tomates, oignons, poivrons rouges, poivrons verts)

Sauté de veau aux oignons

Brandade de poisson

Camembert

Tomme blanche

Yaourt nature + sucre

Yaourt aromatisé

Petit suisse aromatisé

Petit suisse + sucre

Mimolette

Gouda

Rondelé ail et fines herbes

Petit moulé calcium

Fruit de saison

Fruit de saison

Pêches au sirop

Eclair vanille

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 17 au 21 Février 2020

Le fruit et le légumes du mois:
La poire et la carotte

VACANCES D'HIVER

LUNDI

Céleri rémoulade

Pomelos

Rôti de bœuf au jus

Macaroni / Petits pois aux herbes

Tomme noire

Saint Paulin

Mousse chocolat au lait

MARDI



Chou rouge maïs

Iceberg / gouda

Tajine de pois chiches

Semoule

Fromage blanc + sucre

Fromage blanc aromatisé

Cocktail de fruits au sirop

MERCREDI

Potage de légumes

Aiguillettes de poulet sauce
provençale

(Concentré tomates, herbes de provence, oignons, poivrons
rouge, poivron vert)

Purée d'haricots verts

Tomme blanche

Carré de l'est

Fruit de saison

JEUDI

Tomates vinaigrette

Chou rouge vinaigrette

Nuggets de volaille

Carottes / Lentilles

Samos

Vache qui rit

Fruit de saison

VENDREDI

Coleslaw

Radis beurre

Poisson pané + ketchup

Chou-fleur béchamel/ blé pilaf

Camembert

Coulommiers

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. »



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 24 au 28 Février 2020

Le fruit et le légumes du mois:
La poire et la carotte

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade waldorf
(pommes, céleri, noix, mayonnaise)

Chou blanc aux noix

Rôti de dinde sauce paprika

Papillons / Ratatouille

Yaourt aromatisé

Yaourt nature + sucre

Flan pâtissier

Velouté tomates

Tarte aux poireaux

Salade iceberg

Pyrénée

Cantal

Banane

Salade de pâtes au basilic

Salade de lentilles

Burger de veau sauce tomates

Haricots verts persillés / Blé pilaf

Fromy

Brebis crème

Fruit de saison

Pâté de campagne

Thon mayonnaise

Rôti de porc

Boulette de soja aux herbes

Purée de carottes

Petit moulé calcium

Pavé frais 1/2 sel

Flan nappé caramel

Concombres vinaigrette

Endives vinaigrette

Hoki sauce brestoise

Riz blanc / Courgettes

Petit suisse aromatisé

Petit suisse + sucre

Pêches 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



Agriculture Biologique



Club innovation



Produit local



Viande bovine française



Viande de porc française



Pêche responsable



SEMAINE du 02 au 06 Mars 2020

Le fruit et le légumes du mois:
La poire et la carotte

LUNDI

Céleri rémoulade

Pomelos

Saucisse fumée

Poisson pané + citron

Boulgour / Carottes

Fromage blanc + sucre
Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

MARDI

Salade vitaminée

(salade mélangée, segments mandarines,
pamplemousse vinaigrette)

Tomates vinaigrette

Chili sin carn

Riz

Edam
Emmental

Compote de pommes
Compote pommes fraises

MERCREDI

Velouté champignons

Escalope de volaille sauce barbecue

Poêlée mexicaine

(Carottes, oignons, poivrons verts et rouges, petits pois et maïs) /
Semoule aux raisins

Mimolette
Tomme grise

Fruit de saison

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette

Endives aux raisins

Rôti de veau sauce crème

Haricots romano / Papillons

Carré de l'est
Coulommiers

Gaufre chocolat

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Filet de colin sauce curry

Epinards / Blé

Saint Paulin
Cœur cendré

Fruit de saison

Directeur de la CC

Diététicienne

Chef de production

Responsable restauration

Dominique Osiol

Héloïse Fonnard

Eric Poulain

Gwladys Rover

« 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 09 au 13 Mars 2020

Le fruit et le légumes du mois:
La poire et la carotte

LUNDI

Velouté courgettes

Bolognaise au thon

Papillons

Camembert
Tomme blanche

Fruit de saison

MARDI



Salade coleslaw
(Carottes, chou blanc, mayonnaise)

Radis beurre

Lentilles à l'indienne

Blé

Mimolette
Gouda

Eclair au chocolat

MERCREDI

Chou rouge aux pommes

Concombres vinaigrette

Sauté poulet sauce basquaise

Riz / Courgettes

Pavé frais 1/2 sel
Brebis crème

Crème caramel
Crème praliné

JEUDI

Thon mayonnaise

Rôti de bœuf au jus

Piperade (Tomates, oignons, poivrons) /
Boulogne

Fromy
Croc'lait

Beignet framboise

VENDREDI

Salade Quercy
(chou blanc, noix, fourme)

Carottes râpées

Encornets panés + ketchup

Chou-fleur / Semoule au jus

Velouté fruits

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



Agriculture Biologique



Club innovation



Produit local



Viande bovine française



Viande de porc française



Pêche responsable

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10-févr.-20	11-févr.-20	12-févr.-20	13-févr.-20	14-févr.-20
Salade de blé andalouse	Potage de carottes	Concombres vinaigrette	Salade de pâtes	Tomates vinaigrette
Taboulé menthe		Chou blanc aux noix	Salade de pommes de terre au thon	Carottes râpées vinaigrette
Escalope de poulet sauce angevine (tomates, champignons)	Croc au fromage	Omelette Portugaise (Tomates, oignons, poivrons rouges, poivrons verts)	Sauté de veau aux oignons	Brandade de poisson
Giromonade	Riz / Courgettes	Boulgour / Carottes	Haricots verts persillés / Blé pilaf	Salade iceberg
Camembert	Yaourt nature + sucre	Petit suisse aromatisé	Mimolette	Rondelé ail et fines herbes
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Petit suisse + sucre	Gouda	Petit moulé calcium
Fruit de saison	Fruit de saison	Pêches au sirop	Eclair vanille	Fruit de saison
17-févr.-20	18-févr.-20	19-févr.-20	20-févr.-20	21-févr.-20
Céleri rémoulade	Chou rouge maïs	Potage de légumes	Tomates vinaigrette	Coleslaw
Pomelos	Iceberg / gouda		Chou rouge vinaigrette	Radis beurre
Rôti de bœuf au jus	Tajine de pois chiches	Aiguillettes de poulet sauce provençale (Concentré tomates, herbes de provence,	Nuggets de volaille	Poisson pané + ketchup
Macaroni / Petits pois aux herbes	Semoule	Purée d'haricots verts	Carottes / Lentilles	Chou-fleur béchamel/ blé pilaf
Tomme noire	Fromage blanc + sucre	Tomme blanche	Samos	Camembert
Saint Paulin	Fromage blanc aromatisé	Carre de l'est	Vache qui rit	Coulommiers
Mousse chocolat au lait	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts
24-févr.-20	25-févr.-20	26-févr.-20	27-févr.-20	28-févr.-20
Salade waldorf (pommes, céleri, noix, mayonnaise)	Velouté tomates	Salade de pâtes au basilic	Pâté de campagne	Concombres vinaigrette
Chou blanc aux noix		Salade de lentilles	Thon mayonnaise	Endives vinaigrette
Rôti de dinde sauce paprika	Tarte aux poireaux	Burger de veau sauce tomates	Rôti de porc	Hoki sauce brestoise
			Boulette de soja aux herbes	
Papillons / Ratatouille	Salade iceberg	Haricots verts persillés / Blé pilaf	Purée de carottes	Riz blanc / Courgettes
Yaourt aromatisé	Pyréné	Fromy	Petit moulé calcium	Petit suisse aromatisé
Yaourt nature + sucre	Cantal	Brebis creme	Pave frais 1/2 sel	Petit suisse + sucre
Flan pâtissier	Banane	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Pêches au sirop
				Abricots au sirop
2-mars-20	3-mars-20	4-mars-20	5-mars-20	6-mars-20
Céleri rémoulade	Salade vitaminée (salade mélangée, segments mandarines, pamplemousse vinaigrette)	Velouté champignons	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Pomelos	Tomates vinaigrette		Endives aux raisins	
Saucisse fumée	Chili sin carn	Escalope de volaille sauce barbecue	Rôti de veau sauce crème	Filet de colin sauce curry
Poisson pané + citron				
Boulgour / Carottes	Riz	Poêlée mexicaine (Carottes, oignons, poivrons verts et rouges, petits pois et maïs) / Semoule aux	Haricots romano / Papillons	Epinards / Blé
Fromage blanc + sucre	Edam	Mimolette	Carré de l'est	Saint Paulin
Fromage blanc aromatisé	Emmental	Tomme grise	Coulommiers	Cœur cendré
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Gaufre chocolat	Fruit de saison
	Compote pommes fraises			
9-mars-20	10-mars-20	11-mars-20	12-mars-20	13-mars-20
Velouté courgettes	Salade coleslaw (Carottes, chou blanc, mayonnaise)	Chou rouge aux pommes	Thon mayonnaise	Salade Quercy (chou blanc, noix, fourme)
Bolognaise au thon	Radis beurre	Concombres vinaigrette		Carottes râpées
Papillons	Lentilles à l'indienne	Sauté poulet sauce basquaise	Rôti de bœuf au jus	Encornets panés + ketchup
	Blé	Riz / Courgettes	Piperade (Tomates, oignons, poivrons) /	Chou-fleur / Semoule au jus
Camembert			Boulgour	
Tomme blanche	Mimolette	Pavé frais 1/2 sel	Fromy	Velouté fruits
	Gouda	Brebis crème	Croc'lait	
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Crème caramel	Beignet framboise	Fruit de saison
		Crème praliné		

« 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. »