



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 06 au 10 Janvier 2020

Le fruit et le légumes du mois:
La pomme et Le poireau

LUNDI

Salade de pâtes au basilic

Taboulé

Cuisse de poulet rôtie

Haricots verts / Blé pilaf

Coulommiers

Carré de l'est

Fruit de saison

MARDI



Potage poireaux pommes de terre

Chili sin carn

Riz

Petit suisse aromatisé

Petit suisse + sucre

Fruit de saison

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette

Endive gouda

Œufs dur Mornay

Epinards / Pommes de terre

Yaourt nature + sucre

Yaourt aromatisé

Pêches au sirop

JEUDI

Epiphanie

Concombres ciboulette

Chou rouge maïs

Sauté de bœuf provençale

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

Brocolis / Penné

Mimolette

Edam

Galette des rois

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Iceberg surimi

Filet de colin doré au beurre

Purée de carottes

Petit moulé calcium

Rondelé ail et fines herbes

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 13 au 17 Janvier 2020

Le fruit et le légumes du mois:
La pomme et Le poireau

MARDI



Salade vitaminée

(salade mélangée, segments mandarines, pamplemousse vinaigrette)

Carottes râpées vinaigrette

LUNDI

Céleri rémoulade

Chou blanc aux raisins

MERCREDI

Potage de légumes



JEUDI

Saucisson sec + cornichons

Œufs durs mayonnaise

VENDREDI

Salade coleslaw

(Carottes, chou blanc, mayonnaise)

Iceberg au bleu

Rôti de veau sauce moutarde

Tajines de pois chiches

Sauté de poulet sauce barbecue

Rôti de porc au jus

Pané blé épinards

Nuggets de poisson + citron

Coquillettes / Haricots romano

Semoule

Courgettes / Riz

Carottes / lentilles

Piperade (Tomates, oignons, poivrons) / Brie pilaf

Pyrénées

Fromage blanc

Tomme blanche

Samos

Coulommiers

Gouda

Fromage blanc aromatisé

Camembert

Chèvre fondu

Brie

Mousse chocolat au lait

Cocktail de fruits au sirop

Fruit de saison



Fruit de saison



Beignet chocolat

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 20 au 24 Janvier 2020

Le fruit et le légumes du mois:
La pomme et Le poireau



LUNDI

Chou rouge vinaigrette

Pomelos

Escalope de volaille sauce curry

Boulgour / Poêlée maraichère (Carottes, haricots verts, chou-fleur, tomates, poivrons rouges, oignons, petits pois)

Yaourt nature + sucre

Yaourt aromatisé

Tarte normande

MARDI



Potage Dubarry
(Chou-fleur)

Curry de légumes haricots

Semoule aux raisins

Emmental

Mimolette

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de riz
(Riz, petits pois, maïs, tomates, olives noires)

Salade de pommes de terre
(Pommes de terre, échalote, ciboulette)

Hachis parmentier

Salade verte

Fromy

Croc'lait

Fruit de saison

JEUDI

Endives emmental

Chou blanc aux noix

Nuggets de volaille + ketchup

Papillons / Haricots verts

Petit moulé ail et fines herbes

Pavé frais 1/2 sel

Flan nappé caramel

Salade chinoise
(Epice de gingembre, sauce soja, pousse de soja, pousse de bambou, carottes râpées)

Cassolette de poisson sauce soja

Riz à la chinoise
(Petits pois, pousse de soja, carotte, pois mange-tout, poireaux, oignons, champignons noirs)

Petit suisse aromatisé

Petit suisse + sucre

Rocher coco

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



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 27 au 31 Janvier 2020



Le fruit et le légumes du mois:
La pomme et Le poireau

LUNDI

Saucisson à l'ail

Carottes râpée vinaigrette

Chipolatas

Falafels sauce citronnée

Semoule / Légumes couscous

Yaourt nature + sucre

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

MARDI



Iceberg aux croûtons

Céleri paprika raisin

Lentilles à l'indienne

Riz

Saint Nectaire

Cantal

Compote pommes bananes

Compote pommes

MERCREDI

Potage Crécy

(Carottes)

Cuisse de poulet rôti

Choux fleurs / Pommes boulangères

Tomme noire

Cœur cendré

Fruit de saison

JEUDI

Chandeleur

Maquereau à la moutarde

Sauté de veau à l'italienne

(Tomates, oignons, mélange d'épice italien, carottes, persil)

Macaroni / Haricots beurrés

Camembert

Tomme blanche

Crêpe chocolat

Crêpe confiture

VENDREDI

Salade coleslaw

(Carottes, chou blanc, mayonnaise)

Concombres vinaigrette

Filet de colin sauce moqueca

(Tomate, oignons, poivron rouge, poivron vert, mélange épices espagnol, ail, curcuma, lait coco)

Courgettes persillées / Boulgour

Saint Paulin

Mimolette

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



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 03 au 07 Février 2020



Le fruit et le légumes du mois:
La pomme et Le poireau

LUNDI

Velouté de courgettes

Cassiolette de saumon

Riz blanc / Haricots romano

Carré de l'est
Coulommiers

Fruit de saison

MARDI



Carottes râpées vinaigrette

Endives gouda

Œufs brouillés au fromage

Coquillettes / carottes braisées

Emmental
Tomme grise

Tarte aux poires

MERCREDI

Iceberg maïs

Concombres ciboulette

Sauté de poulet sauce chasseur
(Champignons, carottes, oignons)

Flageolets / Haricots beurre persillées

Fromy
Brebis crème

Gélatifié chocolat
Gélatifié vanille

JEUDI

Cervelas vinaigrette

Tomate surimi

Rôti de bœuf au jus

Piperade (Tomates, oignons,
poivrons) / Boulgour

Croc'lait
Samos

Fruit de saison

VENDREDI

Salade Waldorf
(pommes, céleri, noix, mayonnaise)

Céleri rémoulade

Hoki sauce basilic

Brocolis / Purée de pommes de terre

Fromage blanc + sucre
Fromage blanc aromatisé

Muffin pépite au chocolat

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6-janv.-20	7-janv.-20	8-janv.-20	9-janv.-20	10-janv.-20
Salade de pâtes au basilic Taboulé	Potage poireaux pommes de terre	Carottes râpées vinaigrette Endive gouda	Concombres ciboulette Chou rouge mais	Œuf dur mayonnaise Iceberg surimi
Cuisse de poulet rôtie	Chili sin carn	Œufs dur Mornay	Sauté de bœuf provençale (Concentré tomates, herbes de provence, oignons, poivrons rouge, poivron vert)	Filet de colin doré au beurre
Haricots verts / Blé pilaf	Riz	Epinards / Pommes de terre	Brocolis / Penné	Purée de carottes
Coulommiers Carré de l'est	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Edam	Petit moulé calcium Rondelé ail et fines herbes
Fruit de saison	Fruit de saison	Pêches au sirop	Galette des rois	Fruit de saison
13-janv.-20	14-janv.-20	15-janv.-20	16-janv.-20	17-janv.-20
Céleri rémoulade Chou blanc aux raisins	Salade vitaminée (salade mélangée, segments mandarines, pamplemousse vinaigrette) Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Saucisson sec + cornichons Œufs durs mayonnaise	Salade coleslaw (Carottes, chou blanc, mayonnaise) Iceberg au bleu
Rôti de veau sauce moutarde	Tajines de pois chiches	Sauté de poulet sauce barbecue	Rôti de porc au jus Pané blé épinards	Nuggets de poisson + citron
Coquillettes / Haricots romano	Semoule	Courgettes / Riz	Carottes / lentilles	Piperade (Tomates, oignons, poivrons) / Blé pilaf
Pyrenées Gouda	Fromage blanc Fromage blanc aromatisé	Tomme blanche Camembert	Samos Chèvre fondu	Coulommiers Brie
Mousse chocolat au lait	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet chocolat
20-janv.-20	21-janv.-20	22-janv.-20	23-janv.-20	24-janv.-20
Chou rouge vinaigrette Pomelos	Potage Dubarry (Chou-fleur)	Salade de riz (Riz, petits pois, pois, tomates, olives noires) Salade de pommes de terre (Pommes de terre, échalote, ciboulette)	Endives emmental Chou blanc aux noix	Salade chinoise (Epice de gingembre, sauce soja, pousse de soja, pousse de bambou, carottes râpées)
Escalope de volaille sauce curry	Curry de légumes haricots	Hachis parmentier	Nuggets de volaille + ketchup	Cassolette de poisson sauce soja
Boullgour / Poêlée maraichère (Carottes, haricots verts, chou-fleur, tomates, poivrons rouges, oignons, petits pois)	Semoule aux raisins	Salade verte	Papillons / Haricots verts	Riz à la chinoise (Petits pois, pousse de soja, carotte, pois mange-tout, poireaux, oignons, champignons noirs)
Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé Tarte normande	Emmental Mimolette Fruit de saison	Fromy Croc'lait Fruit de saison	Petit moulé ail et fines herbes Pavé frais 1/2 sel Flan nappé caramel	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre Rocher coco
27-janv.-20	28-janv.-20	29-janv.-20	30-janv.-20	31-janv.-20
Saucisson à l'ail Carottes râpée vinaigrette	Iceberg aux croûtons Céleri paprika raisin	Potage Crécy (Carottes)	Maquereau à la moutarde	Salade coleslaw (Carottes, chou blanc, mayonnaise) Concombres vinaigrette
Chipolatas	Lentilles à l'indienne	Cuisse de poulet rôti	Sauté de veau à l'italienne (Tomates, oignons, mélange d'épice italien, carottes, persil)	Filet de colin sauce moqueca (Tomate, oignons, poivron rouge, poivron vert, mélange épices espagnol, ail, curcuma, lait coco)
Falafels sauce citronnée	Riz	Choux fleurs / Pommes boulangères	Macaroni / Haricots beurrés	Courgettes persillées / Boullgour
Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé Fruit de saison	Saint Nectaire Cantal Compote pommes bananes Compote pommes	Tomme noire Cœur cendré Fruit de saison	Camembert Tomme blanche Crêpe chocolat Crêpe confiture	Saint Paulin Mimolette Fruit de saison
3-févr.-20	4-févr.-20	5-févr.-20	6-févr.-20	7-févr.-20
Velouté de courgettes Cassolette de saumon	Carottes râpées vinaigrette Endives gouda Œufs brouillés au fromage	Iceberg mais Concombres ciboulette Sauté de poulet sauce chasseur (Champignons, carottes, oignons)	Cervelas vinaigrette Tomate surimi Rôti de bœuf au jus	Salade Waldorf (pommes, céleri, noix, mayonnaise) Céleri rémoulade Hoki sauce basilic
Riz blanc / Haricots romano	Coquillettes / carottes braisées	Flageolets / Haricots beurre persillées	Piperade (Tomates, oignons, poivrons) / Boullgour	Brocolis / Purée de pommes de terre
Carré de l'est Coulommiers Fruit de saison	Emmental Tomme grise Tarte aux poires	Fromy Brebis crème Gélatifié chocolat Gélatifié vanille	Croc'lait Samos Fruit de saison	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé Muffin pépite au 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. »