



# LE MENU DE LA SEMAINE

**SEMAINE du 16 AU 20 Mars 2020**

Le fruit et le légumes du mois:  
Le kiwi et l'Épinards

**MARDI**



Soupe façon cailloux  
(Céleri, navet, carottes, poireaux, chou vert)

Cocotte de lentilles

Riz

Tartare ail et fines herbes  
Petit moulé

Fruit de saison

**MERCREDI**

Chou rouge vinaigrette  
Tomates vinaigrette

Œufs brouillés

Pommes de terre à la crème /  
Courgettes

Petit suisse aromatisé  
Petit suisse + sucre

Abricots au sirop  
Ananas au sirop

**JEUDI**

Taboulé  
Piémontaise

Sauté de veau marengo

Haricots verts / Semoule

Yaourt nature + sucre  
Yaourt aromatisé

Roulé myrtille sauce fruits rouges

**VENDREDI**

Céleri rémoulade  
Pomelos

Paëlla poisson

Riz paëlla

Tomme blanche  
Pyrénées

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 23 au 27 Mars 2020**



Le fruit et le légumes du mois:  
Le kiwi et l'Épinards

## MARDI



## LUNDI

## MERCREDI

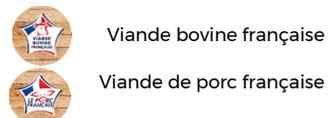
## JEUDI

## VENDREDI

Salami Thon mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette Endives emmental	Velouté de champignons	Maquereau à la tomate	Salade waldorf Tomates vinaigrette
Rôti de porc sauce curry Tarte chèvre tomate basilic	Gnocchis basilic padano	Sauté de poulet sauce poivrons	Boule de bœuf à l'italienne	Filet meunière + citron
Courgettes / Semoule		Chou fleur béchamel / Blé	Riz / Carottes	Purée d'haricot vert
Vache qui rit Samos	Fromage blanc + sucre (indiv) Fromage blanc aromatisé	Brie Tomme blanche	Saint Paulin Emmental	Camembert Carré de l'est
Fruit de saison	Pêches au sirop Abricots au sirop	Fruit de saison	Crème chocolat Crème vanille	Gaufre 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. »





# LE MENU DE LA SEMAINE

**SEMAINE du 30 Mars au 03 Avril 2020**

Le fruit et le légumes du mois:  
Le kiwi et l'Épinards

**MARDI**



**LUNDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Concombre ciboulette

Chou blanc aux raisins

Escalope de poulet sauce  
camembert

Boulgour / Poêlée maraîchère

Yaourt aromatisé

Yaourt nature + sucre

Flan pâtissier

Potage de légumes

Omelette au fromage

Ratatouille / Riz

Gouda

Pyrénées

Fruit de saison

Salade de blé

Salade de pommes de terre

Boulette d'agneau provençale

Haricots beurre / Flageolet

Vache picon

Croc'lait

Fruit de saison

Salade coleslaw

Iceberg au bleu

Cordon bleu

Papillons / Petis pois

Petit suisse nature + sucre

Petit suisse aromatisé

Cocktail de fruits

Salade vitaminée

Radis beurre

Chili au thon

Riz chili

Tartare ail et fines herbes

Pavé 1/2 sel

Mousse au chocolat au lait

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 06 au 10 Avril 2020

VACANCES DE PÂQUES

Le fruit et le légumes du mois:  
Le kiwi et l'Épinards

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou rouge vinaigrette	Salade grecque	Macédoine mayonnaise	Salade farandole	Mortadelle cornichon
Concombre à la menthe	Céleri rémoulade	Chou fleur vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Tomates thon œufs
Carbonade de bœuf flammande	Daal Palak (lentilles, épinards, tomates, curry)	Rôti de dinde aux oignons	Choucroute	Filet de hoki sauce orientale
Haricots verts persillés / Papillons	Riz	Brocolis / Semoule	Choucroute de poisson	Courgettes en escabèche / Pommes vapeurs quartiers
Tomme grise	Saint Nectaire	Tomme noire	Fromage blanc + sucre	Saint Paulin
Gouda	Cantal	Cœur cendré	Fromage blanc aromatisé	Mimolette
Moelleux chocolat	Compote pommes bananes Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

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

Menus après commission du 16 décembre 2019

La viande bovine est d'origine française



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du 13 au 17 Avril 2020

VACANCES DE PÂQUES

Le fruit et le légumes du mois:  
Le kiwi et l'Épinards

## LUNDI

Lundi de Pâques

## MARDI



## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI



Coleslaw  
Tomates vinaigrette

Tajine de pois chiches

Semoule

Edam  
Emmental

Tarte à la pomme

Iceberg maïs  
Céleri rémoulade

Aiguillette de poulet sauce normande

Riz / Haricots romano

Fromy  
Brebis Crème

Maestro chocolat  
Maestro vanille

Surimi mayonnaise

Rôti de bœuf au jus

Chou fleur persillé / Blé

Croc'lait  
Vache Picon

Fruit de saison

Salade colombine  
Salade waldorf

Filet de colin sauce champignons

Carottes vichy / Coudes

Yaourt nature + sucre  
Yaourt aromatisé

Muffin pépite de chocolat

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	Éric 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  
Menu après commission du 16 décembre 2019

La viande bovine est d'origine française

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16-mars-20	17-mars-20	18-mars-20	19-mars-20	20-mars-20
Salade Savoyarde	Soupe façon cailloux (Céleri, navet, carottes, poireaux, chou vert)	Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade
Salade iceberg au bleu		Tomates vinaigrette	Piémontaise	Pomelos
Gratin de pâtes Montagnard	Cocotte de lentilles	Œufs brouillés	Sauté de veau marengo	Paëlla poisson
	Riz	Pommes de terre à la crème / Courgettes	Haricots verts / Semoule	Riz paëlla
Carré de l'est Camembert	Tartare ail et fines herbes Petit moulé	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Tomme blanche Pyrénées
Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop Ananas au sirop	Roulé myrtille sauce fruits rouges	Fruit de saison
23-mars-20	24-mars-20	25-mars-20	26-mars-20	27-mars-20
Salami	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de champignons	Maquereau à la tomate	Salade waldorf
Thon mayonnaise	Endives emmental			Tomates vinaigrette
Rôti de porc sauce curry	Gnocchis basilic padano	Sauté de poulet sauce poivrons	Boule de bœuf à l'italienne	Filet meunière + citron
Tarte chèvre tomate basilic				
Courgettes / Semoule		Chou fleur béchamel / Blé	Riz / Carottes	Purée d'haricot vert
Vache qui rit Emmental	Fromage blanc + sucre (indiv) Fromage blanc aromatisé	Brie Tomme blanche	Saint Paulin Emmental	Camembert Carré de l'est
Fruit de saison	Pêches au sirop Abricots au sirop	Fruit de saison	Crème chocolat Crème vanille	Gaufre au chocolat
30-mars-20	31-mars-20	1-avr.-20	2-avr.-20	3-avr.-20
Concombre ciboulette	Potage de légumes	Salade de blé	Salade coleslaw	Salade vitaminée
Chou blanc aux raisins		Salade de pommes de terre	Iceberg au bleu	Radis beurre
Escalope de poulet sauce camembert	Omelette au fromage	Boulette d'agneau provençale	Cordon bleu	Chili au thon
Boulgour / Poêlée maraichère	Ratatouille / Riz	Haricots beurre / Flageolet	Papillons / Petis pois	Riz chili
Yaourt aromatisé	Couda	Vache picon	Petit suisse nature + sucre	Tartare ail et fines herbes
Yaourt nature + sucre	Pyrénées	Croc'lait	Petit suisse aromatisé	Pavé 1/2 sel
Flan pâtissier	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat au lait
6-avr.-20	7-avr.-20	8-avr.-20	9-avr.-20	10-avr.-20
Chou rouge vinaigrette	Salade grecque	Macédoine mayonnaise	Salade farandole	Mortadelle cornichon
Concombre à la menthe	Céleri rémoulade	Chou fleur vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Tomates thon œufs
Carbonade de bœuf flammande	Daal Palak (lentilles, épinards, tomates, curry)	Rôti de dinde aux oignons	Choucroute	Filet de hoki sauce orientale
Haricots verts persillés / Papillons	Riz	Brocolis / Semoule	Choucroute de poisson	Courgettes en escabèche / Pommes vapeurs quartiers
Tomme grise Couda	Saint Nectaire Cantal	Tomme noire Cœur cendré	Légumes choucroute	Saint Paulin Mimolette
Moelleux chocolat	Compote pommes bananes Compote de pommes	Fruit de saison	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison
15-avr.-20	16-avr.-20	17-avr.-20	18-avr.-20	19-avr.-20
	Coleslaw	Iceberg maïs	Surimi mayonnaise	Salade colombine
	Tomates vinaigrette	Céleri rémoulade		Salade waldorf
	Tajine de pois chiches	Aiguillette de poulet sauce normande	Rôti de bœuf au jus	Filet de colin sauce champignons
Férié	Semoule	Riz / Haricots romano	Chou fleur persillé / Blé	Carottes vichy / Coudes
	Edam Emmental	Fromy Brebis Crème	Croc'lait Vache Picon	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé
	Tarte à la pomme	Maestro chocolat Maestro vanille	Fruit de saison	Muffin pépite de 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. »