

Semaine du goût

2018	LUNDI 08 Octobre	MARDI 09 Octobre	MERCREDI 10 Octobre	JEUDI 11 Octobre	VENDREDI 12 Octobre	LUNDI 15 Octobre	MARDI 16 Octobre	MERCREDI 17 Octobre	JEUDI 18 Octobre	VENDREDI 19 Octobre
Entrée 1	Salade coleslaw	Salade de hareng	Salade verte au poulet	Pizza	Salade Allemande (pomme de terre, radis, concombre, ciboulette)	Terrine de poisson sur lit de salade	Salade d'endive aux dés de bleu	Salade de tomate	Friand emmental	Duo céleri rémoulade / betterave
Entrée 2	Salade Niçoise de terre, thon, tomate, haricot vert, olive, anchois)	Salade de tomate		Salade verte	Salade cervelas	Salade de chou blanc à l'emmental	Salade de concombre		Salade verte	Taboulé maison
Plat 1	Emincé de porc sauce curry/coco	Carbonade flamande	Filet de hoki meunière	Bolognaise de bœuf	Palette de porc et saucisse de francfort	Merguez sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux	Escalope viennoise	Steak hache sauce béarnaise	Cordon bleu
Plat 2	Omelette au fromage	Tomato fish		Bolognaise de poisson	Filet de colin sauce du soleil	Falafel	Tarte au tomate basilic		Filet de colin sauce choron	Calamars à la romaine sauce gribiche
Féculent	Riz à la tomate	Frites	Blé à la tomate	Spaghetti	Pommes de terre persillées	Semoule	Purée de potiron	Pâtes	Potatoes	Riz safrané
Légumes	Choux Romanesco	Haricots verts	Salade verte	Carottes jeunes	Choucroute	Légumes couscous	Haricots beurre	Salade verte	Haricots plats	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit de saison	Gaufre au sucre	Dessert	Fruit de saison	Forêt noire	Compote et biscuit	Fruit de saison	Dessert	Entremet	Fruit de saison
2018	LUNDI 05 Novembre	MARDI 06 Novembre	MERCREDI 07 Novembre	JEUDI 08 Novembre	VENDREDI 09 Novembre	LUNDI 12 Novembre	MARDI 13 Novembre	MERCREDI 14 Novembre	JEUDI 15 Novembre	VENDREDI 16 Novembre
Entrée 1	Carottes râpées citronnées	Samossa sur lit de salade verte	Salade de pomme de terre au thon	Salade verte tomates, maïs, croûtons	Pâté de campagne sur lit de salade	Œuf vinaigrette salade verte	Radis beurre	Poireaux mimosa	Quiche lorraine	Salade verte à l'emmental
Entrée 2	Œuf à la mayonnaise	Tarte aux poireaux		Saucisson sec sur lit de salade et cornichon	Surimi mayonnaise	Macédoine de légumes au thon et à la mayonnaise	Salade Niçoise (riz, thon, tomate, haricot vert, olive, anchois)		Tarte au fromage	Salade de concombre sauce bulgare
Plat 1	Saucisse de Strasbourg	Emincé de boeuf aux poivrons	Pizza emmental	Tartiflette	Nuggets de poulet	Boulettes d'agneau sauce curry	Cuisse de poulet sauce chasseur	Gratin de pâtes à la dinde	Emincé de boeuf sauce stroganoff	Saucisse fumée
Plat 2	Filet de colin meunière	Boulettes végétales sauce tomate		Omelette au fromage	Paupiette du pêcheur sauce basilic	Filet de poisson meunière	Steak végétal		Brochette de colin	Filet de colin sauce dieppoise
Féculent	Petits pois	Purée de pomme de terre	Salade verte	Gratin de pomme de terre	Riz safrané	Pommes de terre aux herbes	Blé à la tomate		Riz	Pâtes au basilic
Légumes	Jeunes carottes	Poêlée de légumes		Salade verte	Brocolis à l'ail	Haricots beurre	Choux-fleurs au gratin	Salade verte	Carottes jeunes	Courgettes à la tomate
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit de saison	Gâteau de riz	Dessert	Compote et biscuit	Fruit de saison	Salade de fruits et biscuit	Fruit de saison	Dessert	Glace	Fruit de saison

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus validés lors de la commission menus du 13/06/18

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation faite "Maison"



Viande de porc



Produit local



... merci de nous faire connaître le retour sur ces produits

Produits	Produits frais maison	Produits surgelés crus maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-------------------------------	----------------------------------

2018	LUNDI 19 Novembre	MARDI 20 Novembre	MERCREDI 21 Novembre	JEUDI 22 Novembre	VENDREDI 23 Novembre	LUNDI 26 Novembre	MARDI 27 Novembre	MERCREDI 28 Novembre	JEUDI 29 Novembre	VENDREDI 30 Novembre
Entrée 1	Salade de betterave	Quiche lorraine	Salade de champignons à la grecque	Salade de tomate mozzarella	Salade d'endive aux pommes	Salade piémontaise à la dinde	Salade verte aux dés de feta	Poireau à la vinaigrette	Salade de concombre sauce bulgare	Surimi mayonnaise
Entrée 2	Salade de mâche	Tarte aux poireaux		Taboulé maison	Pâté en croûte de volaille sur lit de salade et cornichon	Salade de chou blanc à l'emmental	Salade de tomate vinaigrette		Trio de pomelos	Macédoine de légumes au thon et à la mayonnaise
Plat 1	Boulettes d'agneau sauce du soleil	Sauté de porc à l'ancienne	Tarte au tomate basilic	Blanquette de volaille	Rôti de porc sauce forestière	Escalope de poulet sauce crème	Paupiette de veau ail fines herbes	Tarte au fromage	Rougaille de saucisse	Escalope de dinde aux champignons
Plat 2	Steak fromager	Filet de colin meunière		Blanquette de poisson	Filet de colin	Nuggets végétal	Filet de poisson sauce choron		Rougaille de poisson	Filet de colin sauce dieppoise
Féculent	Purée de pomme de terre	Blé à la tomate	Tortis à la provençale	Riz	Coquillettes	Gratin de pomme de terre	Tortis aux 3 légumes	Salade verte	Riz safrané	Frites
Légumes	Poêlée de légumes	Haricots beurre	Salade verte	Petits légumes	Carottes à la crème	Courgettes à la tomate	Salsifis à la crème		Gratin d'épinard	Haricots verts
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert	Compote et biscuit	Entremet	Dessert	Poire belle Hélène	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Dessert	Salade de fruits et biscuit	Entremet
2018	LUNDI 03 Décembre	MARDI 04 Décembre	MERCREDI 05 Décembre	JEUDI 06 Décembre	VENDREDI 07 Décembre	LUNDI 10 Décembre	MARDI 11 Décembre	MERCREDI 12 Décembre	JEUDI 13 Décembre	VENDREDI 14 Décembre
Entrée 1	Carottes râpées citronnées	Pizza	Salade de pomme de terre au thon		Salade verte aux lardons et croustons	Crêpe à l'emmental	Salade de tomate et feta	Salade verte au poulet	Avocat mayonnaise	Friand emmental
Entrée 2	Saucisson sec sur lit de salade				Salade provençale (haricot vert, dinde, poivron, tomate)	Panimile tomate basilic	Poireaux mimosa		Avocat vinaigrette	Salade verte
Plat 1	Merguez sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux	Escalope viennoise		Goulash de bœuf	Saucisse fumée	Jambalaya de volaille	Tomato fish	Hachis parmentier de bœuf	Cordon bleu
Plat 2	Steak végétal	Nuggets de poisson		Meu à thème	Omelette au fromage	Filet de colin au curry	Steak végétal		Parmentier de saumon	Nuggets végétal
Féculent	Semoule aux raisins	Macaronis au beurre	Petits pois carottes		Riz	Lentilles maison	Riz safrané	Purée de carottes	Salade verte	Coquillettes
Légumes	Légumes couscous	Choux-fleurs à la Polonaise	Salade verte		Poêlée de brocolis	Carottes rondelles	Chou romanesco à la provençale	Salade verte		Ratatouille
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier		Fromage	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert	Compote et biscuit	Fruit de saison	Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison	Mangue et litchis	Dessert	Pâtisserie	Fruit de saison

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus validés lors de la commission menus du 13/06/18

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation faite "Maison"



Viande de porc



Produit local



... merci de nous faire connaître le retour sur ces produits

Produits	Produits frais maison	Produits surgelés crus maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-------------------------------	----------------------------------