

SEMAINE DU : 08 AU 12 MAI 2017



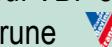
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE	Cannelloni au bœuf sauce tomate  Fromage râpé  St Paulin / Coulommiers  Crème dessert saveur praliné / Crème dessert saveur vanille  Pain boulot	Filet de colin sauce dieppoise  Poêlée de brocolis et champignons (haricots verts, brocolis, champignons, poivrons rouges, oignons)  Rondelé ail et fines herbes / Vache picon	Concombres vinaigrette / Céleri rémoulade  Rôti de bœuf VBF sauce brune   Carottes persillées  Pommes de terre campagnardes	Paupiette de veau sauce aux herbes  Poêlée de courgettes BIO  Riz BIO 
	Fruit frais (Ananas) BIO / Fruit frais (Pomme) BIO  Pain de seigle 	Buche lait de mélange  Fruit frais (Kiwi) / Fruit frais (Banane)  Pain de campagne	Yaourt nature sucré / Fromage blanc sucré  Pain platine	



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 15 AU 19 MAI 2017



LUNDI

MARDI

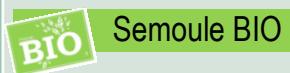
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

***MENU ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE***

Emincé de volaille BIO



Ratatouille BIO

Mimolette BIO / Emmental  
BIO

Yaourt aromatisé BIO /  
Yaourt nature sucré BIO

Pain BIO



Jambon\* qualité  
supérieure

Sp : Jambon de dinde

Pommes de terre rissolées

Salade

Gouda / Petit cotentin

Fruit frais (Orange) / Fruit  
frais (Pêche)

Pain de campagne aux  
figues

Salade verte et dés de  
mimolette / Salade verte  
aux petits croûtons



Steak haché de bœuf  
VBF sauce tartare

Petits pois à l'étuvée  
carottes BIO



Crêpe au sucre / Crêpe  
au chocolat

Pain de mie

Macédoine mayonnaise /  
Salade de maïs  
vinaigrette

Carbonade de bœuf VBF



Frites

Salade

Fruit frais (Poire) / Fruit  
frais (Pomme)

Pain boulot

Salade de pommes de  
terre sauce fromage blanc  
/ Salade de pépinettes

Poisson blanc pané et  
sauce tomate

Haricots verts ail et persil  
BIO



Purée de pomme /  
Spécialité pomme pêche

Pain complet



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats  
étant tributaire des variations possibles des  
approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 22 AU 26 MAI 2017



LUNDI

Omelette au fromage  
Purée de pommes de terre  
Poêlée méridionale  
(haricots verts, salsifis,  
aubergines, poivrons  
rouges)  
Coulommiers / Pointe de  
brie  
Yaourt aromatisé / Yaourt  
aux fruits  
Pain platine

MARDI

**LES HERBES  
AROMATIQUES**  
Concombres à la menthe /  
Tomates au persil  
Rôti de porc\* sauce au thym  
Sp : Rôti de dinde sauce thym  
Gratin de chou-fleur et  
pommes de terre BIO  
Fruit frais (Fraise) / Fruit frais  
(Banane)  
Baguette

MERCREDI

Burger de veau sauce  
bercy  
Pâtes  
Brunoise de légumes  
Petit suisse fruité / Petit  
suisse nature + sucre  
Fruit frais (Ananas) BIO /  
Fruit Frais (Pomme) BIO  
Pain céréales

JEUDI

FERIE

VENDREDI

FERME



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats  
étant tributaire des variations possibles des  
approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 29 MAI AU 02 JUIN 2017



LUNDI

MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
Egrené de bœuf VBF BIO sauce bolognaise	
Spaghettis BIO	
Fromage râpé BIO	
Tomme BIO / Mimolette BIO	
Crème dessert vanille BIO / Crème dessert chocolat BIO	
Pain BIO	

MARDI

Tomates vinaigrette / Céleri rémoulade
Haut de cuisse de poulet rôti
Gratin de blettes et pommes de terre
Fruit frais (Kiwi) / Fruit frais (Abricot)
Pain de campagne

MERCREDI

Sauté de veau sauce au cumin
Poêlée de navets et pommes de terre
Emmental / Bleu
Yaourt nature sucré BIO / Fromage blanc nature sucré BIO
Pain de seigle

JEUDI

Cocarde tricolore / Courgettes crues râpées aux fines herbes
Saucisse de volaille sauce dijonnaise
Lentilles aux oignons
Tarte aux pommes / Tarte au chocolat
Baguette

VENDREDI

Pizza au fromage / Quiche au fromage
Poisson sauce citron
Bouquetière de légumes ail et persil BIO
Fruit frais (Orange) / Fruit frais (Nectarine)
Pain complet



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats  
étant tributaire des variations possibles des  
approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 05 AU 09 JUIN 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE	Raviolis au bœuf Fromage râpé Coulommiers / Tomme blanche Fruit frais (Poire) / Fruit frais (Pomme)	Sauté d'agneau printanier Duo d'haricots verts et d'haricots beurre Pommes de terre Gouda BIO / St Paulin BIO	Carottes râpées vinaigrette / Champignons frais à la crème Parmentier de poisson du chef Salade	Concombres sauce bulgare / Courgettes crues à la crème Tomate farcie sauce tomate Semoule BIO BIO Mimolette
	Pain rond blanc	Eclair au chocolat / Eclair à la vanille Baguette	Fruit frais (Pêche) / Fruit frais (Prunes) Pain céréales	Délicatesse aux fruits / Yaourt aux fruits Pain de seigle



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 12 AU 16 JUIN 2017



LUNDI

Emincé de volaille kebab  
Pommes wedge  
Salade  
Dosette de ketchup  
Buche lait de mélange /  
Pont l'Evêque  
Purée pomme fraise /  
Purée pomme coing  
Pain kebab



MARDI

***MENU ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE***

Lasagne au bœuf VBF  
BIO

Petit fondu BIO / Carré  
frais BIO

Pain BIO

MERCREDI

Céleri rémoulade /  
Radis croque sel  
Rôti de bœuf VBF  
  
Purée de brocolis  
Yaourt nature sucré /  
Yaourt aromatisé

Pain rond blanc

JEUDI

Salade de poivrons – vinaigre  
de framboise / Salade  
antillaise  
Cœur de filet de merlu sauce  
façon beurre blanc  
Cordiale tonic (courgettes,  
carottes, haricots verts, céleri,  
salsifis) et pommes de terre  
en cubes  
Fruit frais (Abricot) / Fruit frais  
(Nectarine)  
Pain de seigle

VENDREDI

Escalope viennoise  
Gratin de courgettes et  
tomates BIO   
Tomme blanche / Edam  
Miroir framboise / Miroir  
chocolat

Pain platine



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats  
étant tributaire des variations possibles des  
approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 19 AU 23 JUIN 2017



LUNDI

Sauté de bœuf VBF à l'estragon VF

Ecrasé de pommes de terre BIO

Vache qui rit / Emmental

Flan goût vanille / Flan chocolat

Pain de mie

MARDI

*REPAS DE LA FRAICH'ATTITUDE*

Carottes râpées aux pommes / Salade de tomates et kiwis

Filet de poisson meunière et citron

Gratin de légumes à la provençale

Salade de fruits frais / Cocktail de fruits exotiques

Baguette

MERCREDI

Œufs napolitaine

Haricots verts

Pommes rôties

Tomme noire BIO / Camembert BIO

Bavarois poire caramel / Bavarois au chocolat

Pain de seigle

JEUDI

Aubergines caponata (aubergines, céleri, oignons, olives, concentré de tomates, épices) / Fenouil râpé aux pommes

Tortellini épinards ricotta sauce crème de Padano

Fruit frais (Abricot) BIO / Fruit frais (Pêche) BIO

Pain rond blanc

VENDREDI

Crêpe au fromage / Quiche Lorraine\*

Emincé de poulet sauce crème

Poêlée de champignons / Riz

Crème dessert chocolat / Crème dessert vanille

Pain platine



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 26 AU 30 JUIN 2017



## LUNDI

Taboulé oriental / Salade de pâtes au pesto  
Escalope de volaille sauce paprika doux  
Bâtonnière de légumes et brocolis parfumé à l'oignon et aux fines herbes  
Fromage blanc et coulis de fruits rouges / Fromage blanc et coulis de fruits jaune  
Pain de campagne



## MARDI

Carottes râpées vinaigrette / Tomates sauce ciboulette  
Pépite de hoki chapelure aux 3 céréales  
Epinards hachés à la crème BIO  
Pommes de terre BIO  
Fruit frais (Nectarine) / Fruit frais (Banane)  
Pain de seigle



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

## MERCREDI

Rôti de veau sauce au romarin  
Poêlée de légumes (chou-fleur, brocolis, carottes, haricots verts)  
Coulommiers / Mimolette  
Mousse chocolat au lait / Mousse chocolat noir  
Pain boulot

## JEUDI

Coleslaw / Salade bulgare  
Courgettes farcies sauce tomate  
Pennes  
Tarte abricotine / Tarte au citron  
Pain aux céréales

## VENDREDI

**MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

- Pizza au fromage BIO / Tarte au fromage 
- Emincé de volaille BIO
- Semoule BIO
- Piperade BIO
- Fruit frais (Fraises) BIO / Fruit frais (Pomme) BIO 
- Pain BIO

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 03 AU 07 JUILLET 2017



LUNDI

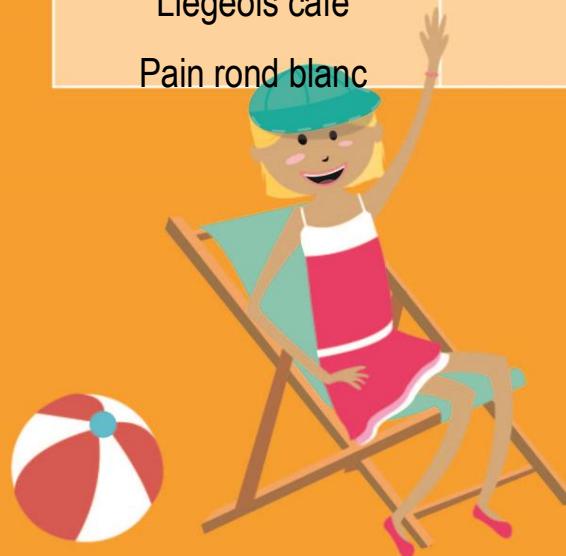
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Filet de colin sauce nantua</p> <p>Duo de courgettes à l'ail et persil BIO</p> <p> Riz BIO</p> <p>Cantafrais / Pointe de brie</p> <p>Liégeois chocolat / Liégeois café</p> <p>Pain rond blanc</p>	<p>Pastèque / Melon</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pâtes sauce napolitaine</p> <p>Yaourt aux fruits / Yaourt aromatisé</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Concombres vinaigrette BIO / Coleslaw BIO</p> <p>Chipolata* grillée</p> <p>Sp : Saucisse de volaille</p> <p>Tomate rôtie</p> <p>Purée </p> <p>Fruit frais (Pêche) / Fruit frais (Abricot)</p> <p>Baguette</p>	<p>Céleri rémoulade / Carottes râpes vinaigrette</p> <p> Cheese burger</p> <p>Frites</p> <p>Salade</p> <p>Sauce ketchup</p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Salade de pommes de terre façon piémontaise</p> <p>Petit fondu BIO / Carré frais BIO </p> <p>Moelleux au chocolat maison / Moelleux au citron maison</p> <p>Pain céréales</p>
---	---	---	--	--



- Approvisionnement selon les marées
- L'invité de la semaine
- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison
- Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



**DUPONT**  
RESTAURATION