


DEJEUNER	Semaine n° 19 - du 7 au 13 Mai 2012					Plan Alimentaire 5
	Lundi	Mardi 8 Mai	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée			Céleris rémoulade	Macédoine de légumes		Feuilleté au fromage
Plat principal			Sauté de volaille sauce aigre douce	Filet de poisson sauce nantua		Rôti de porc au jus
Accompagnement			Duo de haricots verts et beurre	Pommes de terre		Carottes à la crème Bio
Produit laitier			Yaourt sucré	Fripon		Fromage Bio
Dessert			Banane	Pâtissière aux fruits		Fruit Bio

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Pamplemousse		
Plat principal			Spaghettis bolognaise	Soirée Tartes et Tartines	
Accompagnement			Salade verte		
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert			Entremet citron		

DEJEUNER :

Salade Mélée: salade verte, maïs, croustons / Salade marco polo: pâtes, poivrons rouges ,surimi / Salade catalane : haricots verts, tomate, thon, oignon

DINER :
Légende des pictogrammes

Produit Animation



Produit Maison



En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

		Semaine n° 20 - du 14 au 20 Mai 2012				Plan Alimentaire 1
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Ascension	Vendredi	
Entrée		Concombre ciboulette				
	Crêpe au fromage		Pâté de campagne cornichon			
Plat principal	Merguez	Longe de porc au chorizo	Filet de poisson sauce crustacés			
Accompagnement	Carottes persillées Semoule	Coudes rayés à la provençale	Brunoise de légumes Riz			
Produit laitier	Bûchette mi chèvre	Saint Paulin	Brie			
Dessert	Glace	Panacotta au coulis	Crumble pommes 			

		DINER				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Betteraves râpées à la coriandre	Salade de cœurs de palmiers				
Plat principal	Roulé au fromage	Pizza				
Accompagnement	Salade verte	Salade verte				
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers					
Dessert	Pomme cuite au pain d'épices	Ananas au sirop				

DEJEUNER :

Salade arlequin: pommes de terre, maïs, poivrons rouges et verts/ Fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin /Salade chef: riz, tomate, épaule de porc, oeuf dur, persil/Salade coleslaw: carottes, chou blanc/ Laperousse: fond d'artichaut, haricot vert, tomate, jambon / Salade comtesse: salade, tomate, emmental, maïs / Semoule fantaisie: semoule, petits pois, tomate, raisins secs

DINER :

Quinoa des incas : quinoa, carotte, maïs, poivrons, oignons

Légende des pictogrammes

Produit Animation 

Produit Maison 

En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

Semaine n° 21 - du 21 au 27 Mai 2012					Plan Alimentaire 2
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Americaine	Rillettes du pacifique	Saucisson à l'ail	Surimi mayonnaise	Melon
Plat principal	Steak haché sauce au poivre	Jambon grill	Tarte aux légumes	Tournedos de dinde sauce charcutière	Filet de poisson sauce poivrons
Accompagnement	Petits pois à la française	Pommes frites	Salade	Haricots verts	Tortis
Produit laitier	Yaourt sucré	Gouda	Tome noire	Brie	Produit laitier Bio
Dessert	Banane	Kiwi	Fraises	Donut's	Fruit Bio

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Auvergnate	Salade melon et pastèque	Salade San Remo	 Buffet froid	
Plat principal	Boulettes d'agneau au curry	Raviolis	Côte de porc à l'hawaïenne		
Accompagnement	Salade verte Semoule	Salade verte	Riz Madras		
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Purée pomme coing	Fruit de saison	Glace		

DEJEUNER :

Espagnole: haricots verts, tomate, poivron rouge, oignons, chorizo / San Rémo: tomate, concombre, persil/ Quinoa des incas: Quinoa, carottes, maïs, poivron rouge/ Salade du Léon: choux fleurs, maïs/ Hébé: riz, concombre, thon, oeuf dur, persil/ Salade américaine: pommes de terre, tomate, céleri rave, maïs, oeuf dur /Semoule fantaisie: semoule, petits pois, tomate, raisins secs

DINER :

Salade auvergnate: chou blanc, emmental, oignon, persil / Salade Esau: lentilles, tomate, œuf dur, échalotes, persil / Salade vénitienne: pâtes, tomate, thon, olive noire

Légende des pictogrammes

Produit Animation




Produit Maison



En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

		Semaine n° 22 - du 28 Mai au 3 Juin 2012				Plan Alimentaire 3
DEJEUNER	Lundi Pentecôte	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée		Tomate vinaigrette	Maquereau à l'escabèche	Crêpe aux champignons	Rémoulade de courgettes	
Plat principal		Sauté de porc au caramel	Omelette	Poisson meunière citron	Rôti de bœuf froid	
Accompagnement		Poêlée de légumes Riz	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes Blé	Frites	
Produit laitier		Edam	Bleu	Tome blanche	Produit laitier Bio	
Dessert		Pêche	Tarte aux fruits	Beignet framboise	Fruit Bio	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Pastèque	Concombre à la menthe		
Plat principal		Steak haché	Gratin de courgettes au bœuf	Soirée Barbecue	
Accompagnement		Fleurette de brocolis Boullghour	Salade verte		
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert		Liegeois chocolat	Riz au lait		

DEJEUNER :

Salade Italienne: pâtes, tomate, olive noire, poivron vert / Salade esau: lentilles, tomate, échalote persil

DINER :

Salade western : haricots rouge, maïs, poivron rouge, persil

Légende des pictogrammes

Produit Animation



Produit Maison



En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

DEJEUNER	Semaine n° 23 - du 4 au 10 Juin 2012					Plan Alimentaire 4
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Paté de campagne	Pastèque	Tomates vinaigrette	Melon		Œufs durs mayonnaise
Plat principal	Couscous de la mer	Poulet rôti	Tartine estivale	Sauté de porc à l'estragon		Blanc de dinde sauce champignons
Accompagnement	Légumes couscous Semoule	Frites	Salade verte	Haricots plats Pommes de terre		Farfalles
Produit laitier	Tome blanche	Brie	Emmental	Yaourt aromatisé		Produit laitier Bio
Dessert	Nectarine	Pomme Granny	Glace	Abricots		Fruit Bio

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi L'Afrique 	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre bulgare	Melon	Salade gabonaise	Céleris rémoulade	
Plat principal	Spaghettis carbonara	Riz cantonnais	M chuzi wa nyama (curry de bœuf)	Pizza	
Accompagnement	Salade verte	Salade verte	Mélange de céréales	Salade verte	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Compote tous fruits	Crème au caramel	Tarte banane chocolat	Fruit de saison	

DEJEUNER :

Salade bicolore: carottes, radis / Salade sétoise: riz, brunoise de légumes, thon / Salade lorette: betteraves, mâche / Quinoa des incas: quinoa, carottes, poivron, maïs / Salade bavaroise: pommes de terre, tomate, épaule de porc, emmental / Salade esau: lentilles, tomate, échalotes / Salade du chef: riz, tomate, épaule de porc, oeuf dur, persil

DINER :

Houmous: mousse de pois chiche sur toast / Salade gabonaise : laitue, haricots verts, mangue

Légende des pictogrammes

Produit Animation



Produit Maison




En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!


Semaine n° 24 - du 11 au 17 Juin 2012
Plan Alimentaire 5
DEJEUNER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis à la croque	Salade panachée	Pastèque	Méli mélo de salade fromagère à la rouquette	Melon
Plat principal	Omelette campagnarde	Rôti de bœuf sauce barbecue	Cheese Burger	Crumble de poisson au fenouil	Rougail de saucisse
Accompagnement	Salade verte	Choux fleurs persillés Semoule	Frites	Purée	Riz Bio
Produit laitier	Tome blanche	Coulommiers	Fromage frais sucré	Brie	Produits laitiers
Dessert	Entremets chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Douceur glacée à la fraise	Pêche

DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves mimosa	Tomate vinaigrette	Salade Catalane	 Buffer froid	
Plat principal	Emincés de porc sauce au paprika	Lasagnes chèvre épinards	Jambon braisé		
Accompagnement	Brunoise de légumes Blé	Salade verte	Tomate provençale Pommes de terre vapeur		
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Fruit	Panacotta au coulis de mangue	Onctueux chocolat		

DEJEUNER :

Laperousse: fond d'artichaut, haricot vert, tomate, jambon / Salade Hébé: riz, concombre, thon, oeuf dur, persil / Salade panachée: pommes de terre, tomate, frisée, échalote / Salade catalane: haricots verts, tomate, thon, oignons

DINER :

Esau: lentilles, tomate, oeuf dur, échalotes, persil / Coleslaw: carottes, chou blanc / Quinoa des incas: quinoa, carotte, maïs, poivron rouge

Légende des pictogrammes

Produit Animation




Produit Maison





En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!


		Semaine n° 25 - du 18 au 24 Juin 2012				Plan Alimentaire 1
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Tomate au basilic	Salade western	Friand au Fromage	Betteraves / maïs	Sardine à la tomate	
Plat principal	Steak dans la Hampe V.B.F	Macaronis au thon	Omelette au fromage	Escalope de dinde	Roti de porc au jus	
Accompagnement	Frites		Ratatouille maison	Purée Crecy	Haricots beurre	
Produit laitier	Mi chèvre	Camembert	Mimolette	Tome noire	Fromage blanc Bio	
Dessert	Cocktail de fruits	Nectarine	Moelleux chocolat	Tiramisu	Fruit Bio	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi Soirée Vanille 	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de fenouil carotte et ananas	Salade fantaisie	Salade Thaïtienne	Surimi sauce cocktail	
Plat principal	Papillote de poisson	Poulet basquaise	Sauté de porc à la vanille	Pizza	
Accompagnement	Brunoise de légumes Riz coloré	Semoule	Riz créole	Salade	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Gateau Basque	Yaourt mixé aux fruits	Ananas Vanina	Onctueux caramel	

<p>DEJEUNER : Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons rouges, persil / Salade lorette: betteraves, mâche / Salade Alsacienne: pommes de terre, chou blanc, emmental, cervelas / Salade fermière: Haricots verts, tomate, poulet, oignons, persil.</p>	<p>DINER : Salade de fenouil: fenouil, courgettes, tomate, oignons, basilic / Quinoa des incas: quinoa, maïs, poivrons / Salade fantaisie : céleri, ananas, pomme, raisins secs / Salade du pêcheur: macédoine de légumes, poisson, crevettes, œuf dur</p>	<p>Légende des pictogrammes</p> <p>Produit Animation </p> <p>Produit Maison </p> <p>En vert, menu conseillé par notre diététicienne</p>
--	---	--

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

		Semaine n° 26 - du 25 Juin au 1 Juillet 2012				Plan Alimentaire 2
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Taboulé	Melon	Concombre ciboulette	Salade de pâtes tricolores	Saucisson sec	
Plat principal	Cordon bleu	Palette de porc à la provençale	Keftas d'agneau à la marocaine	Bœuf au citron	Paella de poisson	
Accompagnement	Farfalles	Duo brocolis / Choux fleurs	Taji ne de légumes aux pois chiche Semoule	Haricots verts	Riz paella	
Produit laitier	Vache qui rit	Emmental	fromage frais sucré	Brie	Produit laitier bio	
Dessert	Eclair au chocolat	Mousse au chocolat au lait	Crumble	Abricot	Smoothie	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi Soirée crêpes 	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade africaine	Macédoine de légumes	Salade verte et tomates	Pastèque	
Plat principal	Gratin de courgettes au bœuf	Filet de dinde au curry	Galette de blé noir jambon fromage	Croque monsieur	
Accompagnement	Riz	Salsifis sautés pommes de terre	salade	Salade verte	
Produit laitier					
Dessert	Fruits	Fruit de saison	Crêpe de froment	Entremets pistache	

DEJEUNER :

 Salade mée: Salade verte, mais, croutons / Chef:
 riz, tomate, épaule de porc, oeuf dur, persil /
 Pastourelle : pâtes, tomate, poivrons verts

DINER :

Salade africaine : carottes, ananas, cœur de palmiers

Légende des pictogrammes

Produit Animation




Produit Maison





En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

		Semaine n° 27 - du 2 au 8 Juillet 2012				Plan Alimentaire 3
DEJEUNER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves pomme emmental	Tomate au basilic				
Plat principal	Cuisse de poulet	Saucisses B.B.C				
Accompagnement	Duo de Haricot	Gratin de courgettes				
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers					
Dessert						Glace

DINER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque / concombre	 Buffet froid				
Plat principal	Brandade de poisson					
Accompagnement	Salade verte					
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers					
Dessert	Nectarine					

DEJEUNER :	DINER : Salade arizona: Riz, petits pois, tomate, mais, emmental	Légende des pictogrammes Produit Animation  Produit Maison  En vert, menu conseillé par notre diététicienne
-------------------	--	---