

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°35 : du 30 Août au 3 Septembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Betteraves vinaigrette <b>B</b>	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Tortis bolognaise	Filet de colin sauce américaine
PRODUIT LAITIER				***	Riz créole <b>B</b>
DESSERT				Yaourt aromatisé	Saint Paulin
				Pomme	<b>Purée pomme abricot</b> <b>M</b>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°1

Semaine n°36 : du 6 au 10 Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade de riz <b>B</b>		Salade pastourelle	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Filet de colin sauce curry		Omelette <b>A</b>	Sauté de bœuf à la tomate
PRODUIT LAITIER	Lentilles à la provençale <b>B</b>	Carottes		Ratatouille	Semoule <b>B</b>
DESSERT	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc sucré		Yaourt nature sucré	Coulommiers
	Liégeois chocolat	Nectarine		Banane <b>B</b>	<b>Milk shake pomme poire</b> <b>M</b>

**B bio**  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**  
Préciser la provenance

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°37 : du 13 au 17 Septembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pommes de terre échalote <b>B</b>	Melon		Carottes râpées	Pâté de foie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Chili sin carne <b>B</b> <b>A</b>		Estouffade de bœuf	Filet de colin sauce citron
	Pêlé môle provençal	***		Pâtes papillons <b>B</b>	Purée de brocolis
 PRODUIT LAITIER	Mimolette	Bûchette mi chèvre		Cotentin	Camembert <b>B</b>
 DESSERT	Prunes	Crème dessert caramel ou œuf au lait <b>M</b>		Purée de pommes <b>M</b>	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise /  
Salade antillaise: riz, poivron, maïs

P.A. n°3

Semaine n°38 : du 20 au 24 Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade coleslaw	Tomate basilic		Salade verte <b>B</b>	Salade antillaise <b>B</b>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Tajine de légumes aux figues, pois chiches et semoule <b>A</b> <b>B</b>		Poulet rôti	Filet de colin sauce tomate
	***	***		Petits pois cuisinés	Courgettes
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Emmental		Brie	Edam
 DESSERT	Purée pomme prune <b>B</b>	Flan vanille		Moelleux aux poires <b>M</b>	Banane

**B** bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L** Local

Préciser la provenance

P.A. n°4



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°39 : du 27 Septembre au 1er Octobre 2021

La Forêt - Le Loiret



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Semoule fantaisie <sup>B</sup>	Betteraves échalote <sup>B</sup>		Velouté de potiron et châtaigne	Salade tricolore
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de poisson		Blanquette de volaille aux champignons	Nuggets de blé <sup>A</sup>
	Carottes	***		Riz créole <sup>B</sup>	Mitonnée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Cotentin	Fromage frais sucré		Fromage frais aux noix	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Pomme	Kiwi	Fondant aux fruits des bois ou Moelleux façon Pithiviers <sup>M</sup>	Banane <sup>B</sup>	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade exotique: riz, ananas, maïs

P.A. n°5

Semaine n°40 : du 4 au 8 Octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw <sup>B</sup>		Salade verte	Tomate et concombre vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf à l'aigre douce		Pâtes bolognaise de lentilles <sup>A B</sup>	Filet de colin sauce normande
	Haricots verts <sup>B</sup>	Purée de p. de terre		***	Boulgour <sup>B</sup>
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie		Fromage blanc sucré	Rondelé
 DESSERT	Poire	Crème dessert vanille	Madeleine	Purée pomme cannelle <sup>M</sup>	



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°1



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°41 : du 11 au 15 Octobre 2021

Semaine du goût vitaminée



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée	Salade de risetti, poivron basilic		Céleri rémoulade au curry	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux groseilles	Colin meunière citron		Rôti de porc sauce aux poires	Parmentier haricots rouges patate douce <b>A</b>
	Riz créole <b>B</b>	Courgettes au curcuma		Poêlée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Camembert <b>B</b>	Fraidou
DESSERT	Smoothie pomme agrumes gingembre <b>M</b>	Kiwi <b>B</b>	Moelleux chocolat betteraves <b>M</b>	Fromage blanc au coulis de mûres	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou blanc, vinaigrette à l'orange /Salade vendéenne: chou blanc aux raisins

P.A. n°2

Semaine n°42 : du 18 au 22 Octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé <b>B</b>	Salade verte <b>B</b>		Salade vendéenne	Saucisson à l'ail <b>B bio</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Omelette <b>A</b>		Bœuf aux oignons	Filet de colin sauce beryc
	Chou-fleur béchamel au curry	Pommes rissolées		Tortis <b>B</b>	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cotentin		Petit fromage frais nature	Brie
DESSERT	Pomme	<b>Purée pomme vanille</b> <b>M</b>	Flan nappé caramel	Banane <b>B</b>	



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°43 : du 25 au 29 Octobre 2021

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Pommes de terre échalote <b>B</b>	Potage de légumes ou betteraves <b>B</b>		Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées <b>B</b> vinaigrette à l'orange
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson citron	Curry de lentilles corail et riz <b>A</b>		Tajine de volaille	Parmentier de bœuf au potiron
	Epinards à la crème	***		Semoule <b>B</b>	***
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt aromatisé		Saint Nectaire	Mimolette
DESSERT	Pomme	Poire	Mousse au chocolat	Purée de pommes ou pêche au coulis de fruits rouges <b>M</b>	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade exotique: riz, ananas, maïs

P.A. n°4

Vacances

Semaine n°44 : du 1er au 5 Novembre 2021

Toussaint

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Salade tricolore		Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette <b>B</b>	Céleris rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Faboulette de lentilles jaunes sauce crème <b>B A</b>		Filet de colin sauce crevettes <b>A</b>	Bœuf stroganoff
		Poêlée de légumes		Riz créole	Carottes braisées <b>B</b>
PRODUIT LAITIER		Edam		Vache qui rit	Yaourt nature sucré
DESSERT		Pomme	Poire	Madeline	



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°5



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°45 : du 8 au 12 Novembre 2021

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage Dubarry ou macédoine <b>B</b>	Salade verte			Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Boulgour aux pois chiches, carottes crème au curcuma <b>A</b> <b>B</b>			Blanquette de poisson
	***	***			Riz coloré <b>B</b>
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Brie			Yaourt nature sucré
 DESSERT	Pomme	Flan pâtissier	Purée pomme 4 épices <b>M</b>		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs / Salade arlequin: p. de terre, mais, poivrons

P.A. n°1

Semaine n°46 : du 15 au 19 Novembre 2021

La campagne - La Bourgogne



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou Salade fantaisie <b>B</b>	Salade arlequin		Chou rouge vinaigrette au cassis	Taboulé <b>B</b>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc	Filet de colin sauce curry		Bœuf bourguignon	Omelette <b>A</b>
	Lentilles	Carottes braisées <b>B</b>		Coquillettes <b>B</b>	Poelée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais sucré		Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Flan vanille	Pomme	Flamusse	Banane	



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°47 : du 22 au 26 Novembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pâtes au basilic <b>B</b>	Velouté de potiron ou céleri rémoulade		Salade coleslaw	Cervelas
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Parmentier de lentilles corail <b>A</b>		Sauté de bœuf grand-mère	Filet de colin sauce citron
	Petits pois	***		Semoule <b>B</b>	Haricots beurre
 PRODUIT LAITIER	Rondelé	Emmental <b>B</b>		Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
 DESSERT	Pomme	Liegeois vanille	Purée pomme agrumes <b>M</b>	Banane <b>B</b>	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, poivron, ananas /Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°48 : du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage Dubarry ou macédoine <b>B</b>	Carottes râpées <b>B</b> vinaigrette à l'orange		Potage de légumes ou Salade verte	Salade de lentilles
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au paprika	Lasagnes bolognaise		Chili sin carne <b>B</b> <b>A</b>	Filet de colin sauce bretonne
	Purée de p. de terre	***		***	Carottes persillées
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Pont l'Evêque <b>L</b>	Gouda
 DESSERT	Clémentines	Flan nappé caramel	Moelleux aux poires <b>M</b>	Banane <b>B</b>	

**B** bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L** Local

P.A. n°4



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°49 : du 6 au 10 Décembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw <b>B</b>	Potage de légumes ou betteraves		Salade exotique <b>B</b>	Céleri sauce fromage blanc
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce curry	Filet de colin sauce dieppoise		Nuggets de blé <b>A</b>	Cassoulet
	Haricots verts	Boulgour <b>B</b>		Petits pois	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Edam		Yaourt nature sucré	Fondu président
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Clémentines	<b>Purée pomme cannelle</b> <b>B M</b>	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, maïs, ananas / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°50 : du 13 au 17 Décembre 2021

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage crécy ou Salade verte	Crêpe au fromage			Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganof	Couscous de légumes <b>A</b>			Filet de colin sauce crustacés
	Coquillettes <b>B</b>	***			Riz créole <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé			Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan vanille	Pomme <b>B</b>	Purée de pommes		

**B** bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L** Local

Préciser la provenance

P.A. n°1



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°51 : du 20 au 24 Décembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie	P. de terre échalote		Betteraves vinaigrette <b>B</b>	Potage Dubarry ou Salade verte <b>B</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus	Colin meunière citron		Riz à la cantonnaise	Hachis parmentier
	Lentilles	Carottes persillées <b>B</b>		***	***
PRODUIT LAITIER	Emmental <b>B</b>	Petit fromage frais ail et fines herbes		Yaourt nature sucré	Coulommiers
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentines	Kiwi	Crème dessert chocolat	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin

P.A. n°2

Semaine n°52 : du 27 au 31 Décembre 2021

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Blé aux petits légumes <b>B</b>	Potage de légumes ou salade verte <b>B</b>		Carottes râpées	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Loubia végétarienne <b>A</b>		Bœuf bourguignon	Fiet de colin sauce américaine
	Haricots verts	***		Coquillettes <b>B</b>	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président		Pavé 1/2 sel	Brie
DESSERT	Orange	Liégeois vanille	Purée de pommes <b>M</b>	Banane <b>B</b>	

**B bio**  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**  
Préciser la provenance

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux   **M** maison   **B** bio   **A** Alternatif