


























Semaine du 5 au 9 février 2018 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage à la paysanne <small>(poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes)</small> Macédoine mayonnaise Mini pizza  Chou rouge vinaigrette 	Salade club <small>(salade verte, tomate, épaule, emmental)</small> Duo de carottes  sauce fraîcheur  Houmous et mouillettes  <small>(pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</small> Potage poireaux pomme de terre	Céleri rémoulade Avocat en salade  Cake au thon et sa sauce  Assiette de charcuteries 	Salade d'endives  Salade verte au maïs Friand au fromage  Salade méditerranéenne <small>(semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</small>	Saucisson à l'ail  Rillettes à la sardine Pain de légumes Salade douceur <small>(carottes, frisée, betterave, chou blanc)</small>
Hoki pané et son quartier de citron  Sauté de porc aux olives	Rôti de dinde au jus Filet de colin sauce crème tomate	Bœuf bourguignon  Tarte à l'oignon 	Saucisse fumée  Poulet sauce Montboissier	Filet de lieu à l'américaine Sauté de bœuf du Chef 
Riz aux petits légumes Petits pois	Ratatouille Torsades	Purée Salade verte Poêlée de légumes	Carottes forestières Lentilles	Boullgour pilaf Haricots verts chapelure pizza 
Yaourt nature Yaourt aromatisé Coulommiers Fraidou	Camembert Brie Rondelé aux poivres de Madagascar Yaourt nature	Petit suisse nature Saint Paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Cotentin Fondu Président Edam Yaourt nature	Croûte noire Gouda Croc' lait Yaourt nature
Fruit de saison Salade d'oranges aux épices  Compote de fruits mélangés Gaufre créole 	Gâteau de semoule Flan nappé au caramel  Fruit de saison Duo entremets praliné vanille	Compote de poires Pomme au four Fruit de saison  Mousse chocolat au lait 	Cake noix de coco  Barre bretonne Fruit de saison Neige aux myrtilles 	Fruit de saison Compotée caramel et pain d'épices Mousse au spéculoos Liégeois à la vanille 

Plats préférés 

Innovation culinaire 




Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Semaine du 5 au 9 février 2018 - DINER








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade bar crudités Potage de légumes mijotés Salade américaine (riz, œuf, maïs, pamplemousse, )	Légumes à la grecque (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs) Potage crécy Salade bar crudités	Crostini tomate mimolette  Potage aux courgettes Salade bar cuités	Choix de charcuteries  Potage de légumes mijotés Salade bar crudités	

Europe

Cuisine du monde

Recettes terroir

Snacking

Goulasch	Jambon braisé <i>Plat alternatif Jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Saumonette à la Bordelaise	Pizza du capitaine <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	
Julienne de légumes Haricots blancs à la bretonne	Semoule Fenouil a la milanaise	Choux-fleurs persillés Riz pilaf	Macaroni saveur du midi Blettes au jus Salade verte	
Gouda Assortiment de fromages et laitages	Bûchette au chèvre Assortiment de fromages et laitages	Carré de l'Est Assortiment de fromages et laitages	St Môret Assortiment de fromages et laitages	
Roulé abricot Entremets au café Fruit de saison Smoothie banane cannelle 	Fruit de saison Compote de pommes Fromage blanc touche de kiwi Gâteau marbré maison 	Fruit de saison Crème à la banane Churros sucre glace  Panna cotta noix de coco 	Fruit de saison Compote de pommes fraises Entremets au praliné Fromage blanc à la crème de marrons	  

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'Ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

