



MENUS DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2017

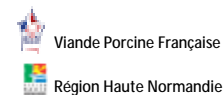
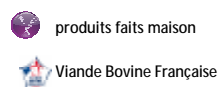
S46

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		
	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	
ENTREES											
HO 1			Salade basque*			Tomate, mousse de thon			Salade verte et croûtons		
HO 2									Concombres vinaigrette		
HO 3			Salade haricots verts, jambon et tomates (#)								
HO 4											
Potage aux légumes											
Carottes râpées											
Tomates (sauf lundi)											
Œuf mayonnaise											
PLATS PROTIDIQUES											
Plat du jour	Steak haché, sauce barbecue		Emincé de porc, sauce charcutière (#)			Poularde, sauce suprême			Cassoulet (plat complet) (#)		Dos de colin, sauce safranée
Plat du jour			Emincé de volaille, sauce charcutière (uniquement pour les sans porc)						Cassoulet à la volaille (uniquement pour les sans porc) (plat complet)		
Plat du jour											
Jambon blanc											
Steak haché											
LEGUMES											
Légume du jour			Haricots verts								Riz
Légume du jour	Coquillettes					Spaghettis					
Purée											
Pâtes											
Haricots verts											
FROMAGE / LAITAGE											
Fromage	Brie					Bûchette			Vache qui rit		Mimolette
Laitage			Petit suisse sucré								
DESSERTS											
	Compote pomme, framboise		Brownies pépites de chocolat						Entremets vanille		Fruit de saison
						Beignet aux pommes					

* Salade basque: pommes de terre, tomates, thon

Suggestion de la Cuisine Evolutive

(#) plat contenant du porc



MENUS DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2017

S47



Menu Terroir

	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
	ENTREES	Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
HO 1	Betteraves vinaigrette			Carottes râpées						Pâté de campagne (#)					
HO 2													Poireaux vinaigrette		
HO 3							Champignons à la grecque								
LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ															
Potage aux légumes															
Carottes râpées															
Tomates (sauf lundi)															
Œuf mayonnaise															
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Poulet rôti			Saucisses Knack (#)						Emincé de bœuf mironton			Gratin de poisson au curcuma et haricots rouges		
Plat du jour				Saucisse de volaille (uniquement pour les sans porc)			Cuisse de canette au poivre vert								
Plat du jour															
Jambon blanc															
Steak haché															
LEGUMES															
Légume du jour	Petits pois			Frites			Haricots beurre, fondue de tomates			Purée de potimarron			Semoule		
Légume du jour															
Légume du jour															
Purée															
Pâtes															
Haricots verts															
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Cantafrais			Mini Babybel			Tome grise			Cœur de Neufchâtel					
Laitage													Yaourt sucré		
DESSERTS															
	Liégeois chocolat			Fruit de saison						Financier à la pomme			Gaufrette Quadro		
							Blondie aux fruits rouges								

Suggestion de la Cuisine Evolutive

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie

MENUS DU 27 NOVEMBRE AU 01 DECEMBRE 2017

S48



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
ENTREES															
HO 1	Crêpe au fromage									Salade verte			Concombres vinaigrette		
HO 2															
HO 3				Salade de quinoa											
	Potage aux légumes														
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Rôti de volaille, Vallée d'Auge			Paupiette de veau Marengo						Parmentier de bœuf (plat complet)			Dos de colin, florentine et tomates cerises		
Plat du jour															
	Jambon blanc														
	Steak haché														
LEGUMES															
Légume du jour	Haricots verts									Purée			Tortis		
Légume du jour				Beignets de brocolis											
Légume du jour															
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Rondelé nature			Emmental						Camembert			Mimolette		
Laitage															
DESSERTS															
	Mousse au chocolat			Fruit de saison						Compote de pommes			Gâteau au yaourt		

Suggestion de la Cuisine Evolutive

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie

MENUS DU 04 AU 08 DECEMBRE 2017

S49



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
	ENTREES	Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
HO 1							Tomates, mais			Betteraves vinaigrette			Carottes râpées		
HO 2				Salade indienne*											
HO 3	Salade de pâtes au thon														
Potage aux légumes Carottes râpées Tomates (sauf lundi) Œuf mayonnaise															
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Ericassée de volaille chasseur			Jambon grillé à la lyonnaise (#)						Emincé de bœuf au paprika			Dip and fish, ketchup (à servir avec des pommes Rôty)		
Plat du jour				Jambon de volaille (uniquement pour les s porc)			Flamiche aux oignons (#)								
Plat du jour															
Jambon blanc Steak haché															
LEGUMES															
Légume du jour	Petits pois, carottes			Lentilles						Semoule			Pommes Rôty		
Légume du jour															
Légume du jour							Salade verte								
Purée Pâtes Haricots verts															
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Bûchette			Edam						Ovale des Princes			Fondu Président		
Laitage							Yaourt sucré								
DESSERTS															
				Génoise, crème anglaise			Muffin pépites de chocolat			Nappé caramel			Compote de pomme, banane		
	Riz au lait vanille "maison"														

Suggestion de la Cuisine Evolutive

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

* Salade des Champs: chou fleur, carottes, petits pois, mais, cornichons

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie

MENUS DU 11 AU 15 DECEMBRE 2017

S50



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		
	Qté Ad.	Qté Enf.	Qté Ad.	Qté Enf.	Qté Ad.	Qté Enf.	Qté Ad.	Qté Enf.	Qté Ad.	Qté Enf.	
ENTREES											
HO 1							Salade César*		Taboulé		
HO 2	Choux fleurs vinaigrette 🍅										
HO 3			Friand au fromage		Salade de carottes râpées et radis noir						
HO 4											
LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ											
Potage aux légumes											
Carottes râpées											
Tomates (sauf lundi)											
Œuf mayonnaise											
PLATS PROTIDIQUES											
Plat du jour	Rôti de porc, sauce Madère (#)		Boulettes de bœuf, sauce barbecue		Couscous (plat complet)		Cordon bleu 🇫🇷				
Plat du jour	Rôti de volaille, sauce forestière (uniquement pour les sans porc)		Blanquette de poisson aux p'tits légumes						Poisson pané		
Plat du jour											
Jambon blanc											
Steak hache											
LEGUMES											
Légume du jour	Haricots verts		Frites		Semoule		Macaronis		Purée de carottes		
Légume du jour											
Purée											
Pâtes											
Haricots verts											
FROMAGE / LAITAGE											
Fromage	Coeur de Neufchâtel 🇫🇷		Saint Paulin		Camembert		Brie		Chanteneige		
Laitage											
DESSERTS											
	Madeleine (biscuit)				Fromage blanc, ganache chocolat		Fruit de saison 🍅		Blondie pépites de chocolat		
			Yaourt pulvé								

Suggestion de la Cuisine Evolutive

*Salade César: salade iceberg, tomate, poulet, fromage et croûtons

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie

MENUS DU 18 AU 22 DECEMBRE 2017

S51

Repas de Noël



	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté	
	ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	
HO 1																		Betteraves vinaigrette		
HO 2	Salade basque*													Médailon de surimi à la parisienne						
HO 3					Carottes râpées				Œufs mayonnaise											
Potage aux légumes Carottes râpées Tomates (sauf lundi) Œuf mayonnaise																				
PLATS PROTIDIQUES																				
Plat du jour	Emincé de porc dijonnaise (#)				Lasagnes (plat complet)									Aiguillettes de poulet au jus d'épices				Poisson pané		
Plat du jour	Emincé de volaille dijonnaise (pour les sans porc)																			
Plat du jour									Paleron de bœuf, sauce poivrade											
Jambon blanc Steak haché																				
LEGUMES																				
Légume du jour									Riz					Pommes Smiley						
Légume du jour	Choux de Bruxelles, carottes																		Tortis	
Légume du jour																				
Purée Haricots verts Pâtes																				
FROMAGE / LAITAGE																				
Fromage	Le Mouillotin				Emmental				Gouda										Fromage	
Laitage														Clémentines (*1)						
DESSERTS																				
	Compote de pommes													Petit chou vanille, décor Père Noël					Liégeois chocolat	
					Crème dessert vanille				Pêche au sirop											

(#) plat contenant du porc

*Salade basque: pommes de terre, tomate et thon

Suggestion de La Cuisine Evolutive

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie

MENUS DU 25 AU 29 DECEMBRE 2017
 S52



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.
ENTREES										
HO 1			Saucisson à l'ail (#) 🍷		Salade de riz, surimi sauce cocktail		Salade coleslaw* 🍷			
HO 2								Tomates, miettes de thon		
HO 3										
Potage aux légumes Carottes râpées Tomates (sauf lundi) Œuf mayonnaise										
PLATS PROTIDIQUES										
Plat du jour			Mijoté de volaille, sauce chasseur 🍷		Nuggets de volaille, ketchup		Tajine de boulettes de bœuf		Steak de merlu à la bordelaise	
Plat du jour										
Plat du jour										
Jambon blanc Steak haché										
LEGUMES										
Légume du jour			Macaronis		Petits pois, carottes		Semoule		Beignets de brocolis	
Légume du jour										
Purée Pâtes Haricots verts										
FROMAGE / LAITAGE										
Fromage			Camembert		Tome grise		Saint Paulin		Emmental	
Laitage			Yaourt aromatisé		Yaourt sucré		Suisse aromatisé		Yaourt sucré	
DESSERTS										
			Palets bretons (biscuits)		Flan pâtissier 🍷		Compote de pommes		Entremets vanille 🍷	



LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ

Suggestion de la Cuisine Evolutive

*Salade coleslaw: carotte, céleri, chou blanc mayonnaise

(#) plat contenant du porc

- 🍷 produits de saison
- 🍷 produits faits maison
- 🍷 Viande Porcine Française
- 🍷 volaille française
- 🍷 produits locaux
- 🍷 Viande Bovine Française
- 🍷 Région Haute Normandie

MENUS DU 01 AU 05 JANVIER 2018

S1



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Qté Ad.	Qté Enf.	Qté Ad.	Qté Enf.	Qté Ad.	Qté Enf.	Qté Ad.	Qté Enf.	Qté Ad.	Qté Enf.
ENTREES										
HO 1			1/2 pamplemousse		Salade piémontaise					Salade de pépinettes aux légumes
HO 2										
HO 3							Pâté en croûte (#)			
HO 4										
LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ										
Potage aux légumes										
Carottes râpées										
Tomates (sauf lundi)										
Œuf mayonnaise										
PLATS PROTIDIQUES										
Plat du jour			Raviolis (plat complet)				Paupiette de veau, sauce forestière			Dos de colin thym, citron
Plat du jour					Poularde, sauce suprême					
Plat du jour										
Jambon blanc										
Steak haché										
LEGUMES										
Légume du jour					Printanière de légumes		Frites			Purée de potiron
Légume du jour										
Purée										
Pâtes										
Haricots verts										
FROMAGE / LAITAGE										
Fromage			Mini Babybel		Vache qui rit		Camembert			
Laitage									Suisse sucré	
DESSERTS										
			Nappé caramel							Muffin pépites de chocolat
					Semoule condé, fruits confits		Mousse au chocolat			



Suggestion de la Cuisine Evolutive

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie