




Semaine n° 45 - du 7 au 11 novembre 2011					Plan Alimentaire 4
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées Potage de légumes Salade de pâtes Crêpe au jambon Pâté de campagne	Céleri rémoulade Salade espagnole Salade esaue Feuilleté au fromage Œuf dur mayonnaise	Pomelos Chou fleur mimosa Quinoa des incas Cake aux olives Terrine de poisson	Salade d'endives au bleu Salade de cœurs de palmiers Salade de blé Crêpe aux champignons Pâté de foie	
Plat principal	Filet de poisson sauce normande Escalope de porc à la crème	Poulet rôti Bœuf bourguignon	Pizza au fromage Poisson au beurre blanc	Sauté de porc au caramel Cordon bleu	
Accompagnement	Epinards à la crème Riz pilaf	Petits pois à la française Macaroni	Salade verte / Printanière	Haricots beurre Purée de p. de terre	
Produit laitier	Gouda Vache qui rit Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Coulommiers Fondu Président Yaourt pulpe Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Fraidou Pyrénées Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Chanteneige Pyrénées Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	
Dessert	Pâtisserie aux abricots Entremets citron Poire Ananas au sirop Gâteau basque	Liégeois vanille Panacotta aux fruits rouges Clémentines Cocktail de fruits Moelleux au chocolat 	Flan nappé caramel Crème dessert pralinée Orange Compote de pomme banane Flan pâtissier 	Mousse citron Entremets belle Hélène Pomme Pêches aux amandes Gâteau au yaourt 	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi Soirée orientale 	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pomelos Betteraves vinaigrette Taboulé Surimi mayonnaise	Salade coleslaw Macédoine de légumes Cake façon tartiflette Saucisson à l'ail			
Plat principal	Paupiette de veau aux petits légumes Croque monsieur	Chipolatas / Merguez Omelette	Boulettes de bœuf à l'oriental, crème de pois chiches		
Accompagnement	Salade verte Pommes boulangères	Haricots verts Blé aux brocolis	Semoule		
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Crème dessert vanille Fruit Compote tous fruits Gâteau au yaourt	Verrine de mousse au chocolat blanc Ananas frais Pomme cuite aux spécullos Tarte noix de coco	Salade d'orange et dattes		

DEJEUNER :

Salade espagnole : haricot vert, tomate, poivron rouge, oignon, chorizo, ail / Quinoa des incas : quinoa, carottes, maïs, poivrons rouges, oignons / Esaue : lentilles, tomate, échalote / Auvergnate : chou blanc, emmental, oignon, persil

DINER :

Coleslaw : carottes, chou blanc
Saboussek : chausson farci de fromage frais et œufs durs. Servir chaud





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° 46 - du 14 au 18 novembre 2011						Plan Alimentaire 5
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas Terroir 	Vendredi	
Entrée	Chou chinois en salade Haricots verts échalote Pâtes au basilic Crêpe au jambon Rillettes de porc	Salade de tomates Potage ou Macédoine vinaigrette Semoule fantaisie Feuilleté fromage Cervelas vinaigrette	Salade verte fromagère Betteraves rouges Salade du chef Pizza Toast à la sardine	Endives aux noix Terrine de légumes Salade kimono Quiche lorraine Terrine de campagne	Salade champêtre Potage vermicelles Quinoa des incas Crêpe aux champignons Terrine de poisson	
Plat principal	Omelette Jambon grill	Steak haché Poisson sauce bonne femme	Filet de dinde au jus Paupiette de veau à l'ancienne	Langue de bœuf sauce madère Rôti de porc	Couscous de la mer Emincé de dinde au curry	
Accompagnement	Purée de potiron Coquillettes	Fondue de poireaux Frites	Jardinière de légumes Haricots coco	Carottes Riz	Légumes couscous Semoule	
Produit laitier	Vache qui rit Tome blanche Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Emmental Coulommiers Yaourt aromatisé Fromage frais aromatisé Fromage blanc sucré	Fripon Edam Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Camembert Fripon Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Carré d'As Saint paulin Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	
Dessert	Flan vanille Riz au lait Ananas Compote pomme banane Barre bretonne	Crème dessert caramel Entremets citron Kiwi Cocktail de fruits Clafoutis 	Crème renversée Onctueux chocolat Orange Compote de poires Tarte aux fruits de saison 	Liegeois chocolat Ile flottante Clémentine Ananas au sirop Chou à la crème 	Mousse coco Entremets vanille Banane Pomme cuite Tarte au chocolat	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées Betteraves aux pommes Salade de riz exotique Cake au surimi	Pomelos Velouté de carottes Salade pastourelle Œuf dur sauce cocktail	Céleris rémoualde Potage à la tomate Boullghour aux herbes Maquereau à la moutarde	Concombre vinaigrette Cœurs de palmiers et maïs Salade piémontaise Saucisson à l'ail	
Plat principal	Escalope viennoise Poitrine de veau farcie	Rougail de saucisse Bruschetta	Pizza Gratin de raviolis	Cuisse de poulet rôtie Merguez	
Accompagnement	Ratatouille niçoise Pilaf de blé forestier	Duo de haricots/Salade verte Riz	Salade verte	Gratin de chou-fleur Lentilles	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Entremets pistache Poire Pêche aux amandes Cupcake	Panacotta Banane au chocolat Compote d'abricot Flan pâtissier	Yaourt aux fruits Fruit Salade de fruits frais Gâteau aux poires	Crème de céréales et abricot Pomme Compote tous fruits Tarte grillagée aux pommes	

DEJEUNER :

Kimono : haricot rouge, maïs, poivron, soja, carotte/
Semoule fantaisie: semoule, tomate, petits pois, raisin sec / Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil / Quinoa des incas : quinoa, tomate, maïs, poivron, 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° 47 - du 21 au 25 novembre 2011				Plan Alimentaire 1
DEJEUNER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade vendéenne	Concombre à la crème	Pomelos	Salade verte aux croûtons	
	Choux fleurs mimosa	Terrine de légumes	Potage	Betteraves / maïs	Salade espagnole	
Plat principal	Taboulé	Salade de blé	Salade Esaü	Salade Incas	Salade marco polo	
	Crêpe au fromage	Feuilleté viande	Pizza	Feuilleté au fromage	Crêpe au jambon	
Accompagnement	Duo de saucissons	Maquereau moutarde	Pâté de foie	Œuf dur	Cervelas vinaigrette	
	Bœuf mode	Sauté de volaille forestier	Filet de poisson au citron	Jambon grill sauce barbecue	Parmentier de poisson	
Produit laitier	Saucisse de Francfort	Omelette au fromage	Poulet chasseur	Steak haché	Paupiette de veau champêtre	
	Carottes	Poêlée de légumes	Ratatouille	Haricots verts	Petits pois / carottes	
Dessert	Pommes de terre sautées	Gansettes	Boulghour	Riz	Purée de pommes de terre	
	Emmental	Fondu président	Gouda	Edam	Chantailou	
Produit laitier	Saint morêt	Camembert	Cantafrais	Fondu junior	Saint nectaire	
	Yaourt aromatisé	Yaourt nature aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Yaourt pulpe	
Dessert	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	
	Fromage blanc vanille	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré	Fromage blanc vanille	Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Flan nappé	Mousse chocolat	Entremets pistache	Fromage blanc poire amandes	Entremets praliné	
	Entremets pistache	Panacotta au coulis	Liégeois vanille	Onctueux caramel	Mousse citron	
Dessert	Poire	Orange	Clémentine	Pomme	Kiwi	
	Cocktail de fruits	Compote pomme cassis	Pêche au sirop	Ananas au sirop	Cocktail de fruits	
Dessert	Beignet à la pomme	Gâteau yaourt 	Moelleux chocolat 	Gaufre au sucre	Chou chantilly	

DINER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Harry'co 	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Salade de chou chinois	Salade de floride		Salade de lentilles à l'indienne	
	Toast au chèvre	Champignons à la grecque	Macédoine de légumes			
Plat principal	Cake aux lardons	Salade de riz	Salade argoat		Crumble de légumes aux fruits secs	
	Rillettes de porc cornichon	Feuilleté hot dog	Surimi mayonnaise			
Accompagnement	Salade verte/Epinars	Endives braisées	Salade			
	Riz pilaf aux crevettes	Gratin de p. de terre	Pâtes			
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers					
Dessert	Yaourt pulpe	Mousse pralinée	Fromage blanc au coulis		Poire cuite au chocolat	
	Fruit de saison	Fruit	Fruit			
Dessert	Compote pomme ananas	Sabayon de fruits	Compote pomme coing			
	Quatre quart	Far breton	Tarte au caramel			

DEJEUNER : Esaü : lentille, tomate, persil / Espagnole : haricot vert, tomate, poivron rouge, oignon, chorizo, ail / Marco polo : pâte, poivron, surimi / Vendéenne: chou blanc, raisins / Salade incas : riz, carotte, maïs	DINER : Floride : céleri, tomate, ananas, raisin sec / Bicolore: carottes, radis / Bavaroise: pommes de terre, tomate, épaule de porc, emmental	Légende des pictogrammes Produit Animation  Produit Maison  En vert, menu conseillé par notre diététicienne
--	---	---

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

|

