



		Semaine n° 1 - du 2 au 8 Janvier 2012				Plan Alimentaire 2
DEJEUNER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Carottes râpées vinaigrette Potage au potiron Quinoa des incas Galantine de volaille	Céleris rémoulade Salade de brocolis au jambon Piémontaise Tartelette tomate & fromage	Chou rouge aux pommes Salade catalane Salade de riz exotique Rillettes de thon sur toast	Salade mêlée Potage de légumes Taboulé Crêpe au jambon
Plat principal			Pommes de terre à la savoyarde Langue de bœuf sauce tomate	Couscous de Poulet Paupiette de veau sauce chasseur	Bœuf aux oignons Chipolatas	Blanquette de poisson Nuggets de volaille
Accompagnement			Salade verte Pommes vapeur	Légumes couscous Semoule	Printanière de légumes Coquillettes	Salsifis sautés Riz créole
Produit laitier			Cantadou Emmental Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Brie Six de savoie Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Fondu Président Camembert  Yaourt pulpé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Tome noire Rondelé Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille
Dessert			Entremets praliné Pomme Compote de pêche Tranche napolitaine	Bircher muesli Orange Ananas au sirop Tarte aux fruits 	Entremets chocolat Kiwi Compote tous fruits Galette des Rois 	Flan nappé caramel Poire Sabayon de fruits Far breton 

DINER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade lorette Salade de pâtes au basilic Salade Western Saucisson à l'ail	Salade d'endives Velouté de légumes Salade esau Sardine au citron	Pomelos Macédoine de légumes Pommes de terre mimosa Mousse forestière	
Plat principal			Curry de poisson Flammenküche	Tarte au fromage Jambon braisé	Croque monsieur Blanc de poulet au jus	
Accompagnement			Brunoise de légumes / salade verte Blé	Salade verte Purée de pommes de terre	Salade verte Haricots blancs à la bretonne	
Produit laitier						
Dessert			Crème aux œufs  Fruit de saison Compote de pommes framboises Crêpe au sucre	Crème pâtissière vanille Salade de fruits Poire cuite à la crème anglaise Gâteau aux noisettes 	Yaourt aux fruits Fruit de saison Banane sauce chocolat Chou à la vanille	

DEJEUNER :

Quinoa des incas: quinoa, carottes, maïs, poivrons, oignons / Catalane: haricots verts, tomate, thon, oignons / Exotique: Riz, tomate, ananas, persil / Mélée: salade, maïs, croustons

DINER :

Salade lorette: betteraves, mâche / Salade Esau: lentilles, tomate, œuf dur oignon / Salade Western: Haricots rouges, maïs, poivron

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° 2 - du 9 au 15 Janvier 2012						Plan Alimentaire 3
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Betteraves râpées à la coriandre Champignons à la grecque Piémontaise Œuf mayonnaise	Pamplemousse Choux fleurs mimosa Bouillon vermicelle Cake au surimi	Chou rouge aux noix Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Panaché de saucissons	Salade verte aux croûtons, mais Macédoine de légumes au surimi Semoule fantaisie Maquereau à l'escabèche	Salade colorée Salade laperousse Salade setoise Pizza	
Plat principal	Echine demi sel Poulet rôti	Pot au feu Omelette	Filet de dinde au jus Quiche lorraine	Poisson pané ciron Bœuf mode	Spaghetti bolognaise Rôti de porc à l'ancienne	
Accompagnement	Petits pois à la paysanne Lentilles	Légumes du pot Frites	Haricots verts Riz aux champignons	Purée de brocolis Blé	Crumble de légumes Spaghettis	
Produit laitier	Buchette mi-chèvre Fondou président Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Brie Cantadou Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc aux fruits	Saint paulin Fraidou Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Fondou président Tome blanche Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc vanille	Mimolette Chanteneige Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Liegeois au chocolat Kiwi Pêche aux amandes Roulé confiture	Entremets pistache Ananas frais Compote tous fruits Crumble aux fruits de saison	Crème dessert pralinée Pomme Abricot pâtissier Riz au lait sauce carambar	Flan chocolat Clémentine Cocktail de fruits Brownies	Crème brûlée Banane Purée de pommes bananes Biscuits secs	


DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi Soirée Chocolat	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade vendéenne Haricots verts au thon Galantine de volaille	Carottes râpées Velouté de potiron Blé fantaisie Surimi sauce cocktail	Salade d'endives Cœurs de palmiers et mais Salade arlequin Crêpe au jambon	Salade fantaisie Betteraves rouges aux pommes Cake au thon Cervelas vinaigrette	
Plat principal	Marmite de poisson Pizza	Roulé au fromage Escalope de porc à la dijonnaise	Travers de porc au chocolat	Emincés de volaille au thym Baguette alsacienne	
Accompagnement	Carottes au cumin / Salade verte Macaronis	Salade verte Boulghour	Potatos	Salade verte / Brunoise de légumes Flageolets	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Entremets praliné Poire Compote de pommes pruneaux Beignet chocolat	Yaourt pulvé Fruit de saison Salade de fruits Barre bretonne	Mousse chocolat blanc Fruit Purée de poires Tarte au chocolat	Crème pâtissière aux amandes Clémentine Ananas vanina Chausson aux pommes	

DEJEUNER :

Semoule fantaisie: semoule, tomate, petits pois, raisin sec / Colorée: carottes, radis, chou rouge/Laperousse: Fond d'artichaut, haricots verts, tomate, épaule /Sétoise: Riz, brunoise de légumes, thon

DINER :

Salade vendéenne: chou blanc, raisins secs /Blé fantaisie: Blé, tomate, mais / Salade fantaisie: céleris, ananas, pomme, raisin/ Salade arlequin: pommes de terre, mais, poivron rouge et vert

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° 3 - du 16 au 22 Janvier 2012						Plan Alimentaire 4
DEJEUNER	Lundi	Mardi HIVER 	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade auvergnate Potage de légumes Salade charcutière Pâté de campagne	Duo d'hiver (carottes et radis noir) Macédoine de légumes Salade pastourelle Feuilleté au fromage	Pomelos Haricots verts mimosa Quinoa des incas Terrine de poisson	Céleris rémoulade Salade de cœurs de palmiers Salade de blé Saucisson à l'ail	Salade fromagère Champignons à la grecque Salade marco polo Sardine à l'huile	
Plat principal	Filet de poisson à la normande Goulash de bœuf	Fricassée de volaille à la crème d'endives Saucisse de campagne	Pizza Poisson au beurre blanc	Rôti de porc à la moutarde Cordon bleu	Steak haché Parmentier de poisson	
Accompagnement	Carottes et champignons à la crème Riz pilaf 	Embeurrée de choux Pommes vapeur	Salade verte Semoule	Jardinière de légumes Penne rigate	Gratin de choux-fleurs Frites	
Produit laitier	Gouda Vache qui rit Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Coulommiers Fondu Président Yaourt pulpe Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Fraidou Pyrénées Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Chanteneige Tome frise Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Cantafrais Brie Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	
Dessert	Entremets vanille Poire Ananas au sirop Gâteau basque	Liégeois chocolat Banane Pomme cuite à la cannelle Tarte au citron 	Flan nappé caramel Orange Compote de pommes bananes Flan pâtissier 	Entremets belle Hélène Pomme Poire au chocolat Semoule au lait 	Ile flottante Kiwi Cocktail de fruits au sirop Eclair au chocolat	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade liegeoise Betteraves aux pommes Blé aux poivrons Œuf mayonnaise	Chou rouge aux noix Potage poireau p. de terre Salade de riz Maquereau moutarde	Frisée, tomate, lardons Soupe à l'oignon croutons et fromage Terrine de légumes Toast au chèvre	Carottes au cumin Fonds d'artichauts et tomates Tarte aux légumes Rillettes cornichon	
Plat principal	Croissant jambon fromage Paupiette de veau	Emincés de porc arlequin Tarte au thon	Omelette Paleron sauce barbecue	Boulettes d'agneau à la marocaine Bouchée à la reine	
Accompagnement	Salade verte Semoule aux petits légumes	Salade verte Lentilles	Poêlée de légumes Purée	Légumes couscous Riz coloré	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Crème dessert chocolat Fruit de saison Compote tous fruits Clafoutis aux pommes	Bicher muesli Fruit de saison Pêche aux amandes Gâteau au yaourt 	Yaourt aux fruits Fruit de saison Quetches au sirop Muffins 	Petit pot de crème au caramel beurre salé Fruit de saison Compote pomme miel Rocher coco	

DEJEUNER :

Salade auvergnate: chou blanc, emmental, oignon, persil / Salade charcutière: pommes de terre, museau, oignon/Pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Quinoa des incas: quinoa, carottes, mais, poivron, oignon/Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron rouge

DINER :

Salade liegeoise: endives, pommes, cervelas, 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!

Semaine n° 04 - du 23 au 30 Janvier 2012						Plan Alimentaire 5
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Chou chinois aux lardons Soupe à la tomate Salade pastorelle Crêpe aux champignons	Salade fantaisie Potage de légumes Salade de blé Mousse forestière	Salade champêtre Betteraves aux pommes Salade du chef Cake au jambon	Carottes râpées au citron Velouté de légumes Salade esau Rillettes	Salade d'agrumes Salade catalane Coquillettes au basilic Maquereau au citron	
Plat principal	Omelette Rôti de bœuf au jus	Raviolis Fricassée de porc au thym	Poulet rôti Boulettes d'agneau au curry	Saumonette sauce crustacés Poitrine de veau farcie	Cassoulet Filet de dinde au miel épicé	
Accompagnement	Purée de potiron Pommes sautées	Salade verte Tortis	Petits pois Purée	Epinards hachés à la crème Semoule	Haricots verts Haricots blancs à la tomate	
Produit laitier	Gouda Fromage ail et fines herbes Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Emmental Bûchette mi chèvre Yaourt pulpe Fromage frais aromatisé Fromage blanc aux fruits	Camembert Fripou Yaourt pulpe Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Saint Paulin Saint moret Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Pyrénées Camembert Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Crème dessert vanille Pomme Cocktail de fruits Muffin aux pépites de chocolat	Crème renversée Kiwi Compote pomme cassis Moelleux citron	Mousse coco Orange Poire cuite aux amandes Pudding	Entremets chocolat Poire Abricots au sirop Clafoutis	Flan vanille Clémentine Purée de pommes Biscuits secs	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Australie	Vendredi
Entrée	Salade des alpages Choux fleurs vinaigrette Riz à la mimolette Cake aux légumes	Salade coleslaw Potage de légumes Salade western Pâté de campagne	Pomelos Terrine de légumes Boulghour au thon Mortadelle	Rillettes du Pacifique	
Plat principal	Sauté de porc agenais Tarte aux poireaux	Poisson à l'oseille Pommes de terre savoyarde	Baguette campagnarde Spaghetti bolognaise	Rôti de porc au kiwi	
Accompagnement	Haricots beurre / Salade Semoule	Julienne de légumes Pommes vapeur	Salade d'endives Spaghetti	Purée de courgettes au curcuma	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Fromage blanc au coulis de fruits Fruit Sabayon de fruits Sablé de retz	Mousse crunch Fruit Ananas au sirop Carrot cake	Entremets chocolat Fruit Compote tous fruits Brownies	Salade de fruits	

DEJEUNER :

Salade pastorelle: pâtes, tomate, poivron vert // Salade du chef: riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil / Salade esau: lentilles, tomate, œuf dur, échalotes / Salade catalane: Haricots verts, tomate, thon, oignon / Salade fantaisie: Céleri, ananas, pomme, raisin / Salade esau: lentilles, tomate, œuf dur

DINER :

Salade des alpages: salade, tomate, emmental, noix / Salade western: haricots rouges, maïs, poivron, 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!

Semaine n° 5 - du 30 Janvier au 5 Février 2012						Plan Alimentaire 1
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Crêpe et galette du mercredi	Vendredi	
Entrée	Salade vendéenne Macédoine de légumes Taboulé Duo de saucissons	Salade colorée Salade fermière Salade de blé Feuilleté au fromage	Salade surprise Potage Salade marco polo Pâté de foie	Carottes râpées Betteraves / maïs Riz niçois Blinis à la rillette de thon	Salade mêlée Salade mungo Quinoa des incas Œufs durs mayonnaise	
Plat principal	Sauté de volaille forestière Longe de porc	Bœuf mode Omelette au fromage	Poisson sauce aurore Nuggets de volaille	Burritos (bœuf ou poulet)	Parmentier de poisson Sauté de porc aux poivrons	
Accompagnement	Poêlée de légumes Coquillettes	Carottes  Riz pilaf	Fleurettes de brocolis Boulghour	Salade verte	Petits pois Purée de pommes de terre	
Produit laitier	Emmental Vache qui rit Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Cantadou Camembert Yaourt aromatisé Suisse aromatisé Fromage blanc aux fruits	Buchette mi chèvre Saint Morêt Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Edam Fondu junior Yaourt sucré Suisse aromatisé Fromage blanc vanille	Chantailou Saint nectaire Yaourt pulpe Suisse sucré Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Mousse au chocolat Poire Cocktail de fruits Beignet à la pomme	Entremets caramel Banane Compote pomme cassis Gâteau aux noisettes 	Flan d'œuf Clémentine Pêche au sirop Tarte aux pommes 	Liégeois vnielle Pomme Ananas au sirop Crêpe de la chadeleur	Entremets praliné Kiwis Purée de pommes coings Chou chantilly	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mêlée Potage de légumes Houmous et toast Terrine de campagne cornichon	Salade de chou chinois Carottes cuites à la marocaine Salade alsacienne Tartelette tomate/fromage	Mâche aux agrumes Champignons à la crème Quinoa des incas Mortadelle	Céleris rémoulade Potage de légumes Cake aux légumes Andouille	
Plat principal	Poisson concarnoise Pizza au chorizo	Endives au jambon Tournedos de dinde sauce aux champignons	Tarte au fromage Chou farçi	Galette saucisse	
Accompagnement	Salade verte/Epinards Pommes de terre	Printanière de légumes Lentilles	Salade verte Blé		
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Ile flottante Fruit Abricot pâtissier Quatre Quart 	Mousse pralinée Fruit Pomme cuite au sucre Far breton	Fromage blanc au coulis Fruit Compote pomme coing Crumble choco coco	Verrine De fromage blanc, crêpe dentelle et pommes au	

DEJEUNER :

Salade vendéenne: chou blanc, raisin/ Salade colorée: carottes, radis, chou rouge, oignon/Salade fermière: haricots verts, tomate, poulet, oignon, persil/ Salade surprise: laitue, céleri rave, raisin, œuf dur/ / Salade mungo: soja, salade, poulet, coriandre/Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron / Salade mêlée: Salade verte, maïs, croutons

DINER :

Salade bavaroise: pommes de terre, tomate, épaule de porc, emmental / Salade alsacienne: chou blanc, pommes de terre, emmental, cervelas/Quinoa des incas: Quinoa, carottes, poivrons

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° 6 - du 6 au 12 Février 2012					Plan Alimentaire 2
	Lundi	Mardi Nouvel an chinois	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Chou rouge aux noix Salade espagnole Salade western Sardine à l'huile	Pomelos de chine Chou fleur mimosa Pommes de terre au thon Feuilleté hot dog	Salade auvergnate Macédoine mayonnaise Salade italienne Tartelette tomate & fromage	Betteraves râpées vinaigrette Champignons à la grecque Salade indienne Saucisson sec	Salade mêlée Velouté de carottes Taboulé Rillettes cornichon	
Plat principal	Filet de dinde au jus Paupiette de veau andalouse	Sauté de porc au caramel Nems	Boulettes d'agneau marcaïne Tarte au fromage	Bœuf bourguignon Poulet rôti	Macaroni aux 2 poissons Rôti de porc au jus	
Accompagnement	Mitonnée de légumes Purée	Petits pois Riz blanc	Légumes couscous Semoule	Choux fleurs Pommes de terre	Haricots verts Macaroni	
Produit laitier	Coulommiers Vache qui rit Yaourt pulpé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Samos Emmental Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Cantadou Six de savoie Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Fondu Président Tome blanche Yaourt pulpé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Camembert Gouda Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	
Dessert	Panna Cotta au coulis Kiwi Compote de pommes bananes Eclair au chocolat	Crème caramel Poire Cocktail de fruits coco Accras banane chocolat	Entremets vanille Orange Pêche au sirop Flan pâtissier	Mousse coco Poire Purée de pommes Brownies	Flan chocolat Clémentines Ananas au sirop Riz au lait	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette Potage de légumes Salade marco polo Pâté de campagne	Salade verte aux tomates Blanc de poireaux / œuf dur Crêpe au fromage Saucisson à l'ail	Céleris rémoulade Velouté de légumes Blé fantaisie Rillettes de thon maison	Pomelos Salade laperousse Salade de quinoa Surimi mayonnaise	
Plat principal	Omelette piperade Gratin de courgettes au bœuf	Filet de dinde vallée d'Auge Flammenküche	Poisson pané Jambon braisé sauce barbecue	Croque monsieur Haché de veau savoyard	
Accompagnement	Salade verte Boullgour	Brunoise de légumes / salade verte Coquillettes	Epinards crème Riz	Salade verte Lentilles	
Produit laitier					
Dessert	Crème dessert praliné Fruit de saison Pomme cuite à la gelée Biscuits secs	Crème aux œufs Fruit de saison Purée de pêches Gâteau basque	Flan chocolat Fruit de saison Compote pomme coing Moelleux aux poires	Yaourt aux fruits Salade de fruits frais Litchis au sirop Clafoutis	

DEJEUNER :

Salade espagnole: haricots verts, tomate, poivron rouge, oignon, chorizo / Salade western: haricots rouges, maïs, poivron / Salade mêlée: salade, maïs, croutons / Salade italienne: pâtes, tomate, olive noire, poivron vert / Salade auvergnate: Chou blanc, emmental, dés d'épaule

DINER :

Salade laperousse: fond d'artichaut, haricots verts, tomate, jambon / Marco Polo: pâtes, surimi, poivrons / Blé fantaisie: blé, tomate, maïs

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° 07 - du 13 au 19 Février 2012					Plan Alimentaire 3
	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Trio de salades Betteraves pomme emmental Piémontaise Crêpe au fromage	Pomelos Choux fleurs mimosa Taboulé Mousse forestière	Carottes râpées vinaigrette Macédoine de légumes Salade de blé Salami	Betteraves crues râpées Potage de légumes Salade western Terrine de poison	Carottes râpées Salade fermière Quinoa des incas Œuf dur mayonnaise	
Plat principal	Saucisse de Toulouse Blanquette de volaille	Goulash de bœuf Haché de veau aux champignons	Emincé de volaille à la normande Omelette	Poisson au beurre citronné Tajine de poulet	Hachis parmentier Sauté de porc à l'ancienne	
Accompagnement	Carottes à la crème Lentilles	Haricots verts Pommes de terre	Endives braisées Tortis	Fleurette de brocolis Riz pilaf	Courgettes sautées / salade verte Pâtes	
Produit laitier	Camembert Cantadou Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Tome grise Vache qui rit Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc aux fruits	Saint paulin Fripon Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Fraidou Tome blanche Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc vanille	Gouda Vache qui rit Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Flan nappé caramel Kiwi Cocktail de fruits au sirop Gaufre au sucre	Entremets praliné Orange Compote de pommes framboises Muffins aux pépites de chocolat 	Bicher muesli Poire Abricot patissier Palmier 	Liégeois Banane Compote de poires Semoule au lait 	Onctueux vanille Kiwi Purée de pommes Biscuit sec	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi Repas Créole	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé Tarte au fromage Cervelas vinaigrette	Tomate vinaigrette Potage de légumes Salade arizona	 Feros d'avocat au thon	Chou chinois en salade Salade panachée Rillettes de sardines	
Plat principal	Marmite de poisson Pizza	Baguette savoyarde Palette de porc à la diable	Colombo de poisson	Escalope à la diable Quiche lorraine	
Accompagnement	Julienne de légumes Riz pilaf	Salade verte Semoule	Riz créole	Petits pois à la française Blé	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Mousse au chocolat Fruit de saison Chou chantilly	Yaourt pulvé Fruit de saison Quetches a sirop	Ananas Flan coco	Crème catalane Fruit de saison Gâteau basque	

DEJEUNER :

Salade fermière: haricots verts, tomate, poulet, oignon / Salade western: Haricots rouge, maïs, poivron rouge, maïs / Quinoa, carottes, maïs, poivrons

DINER :

Salade panachée: pommes de terre, frisée, tomate, échalote / Salade arizona: Riz, petits pois, tomate, maïs, 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!

DEJEUNER	Semaine n° 08 - du 20 au 26 Février 2012					Plan Alimentaire 4
	Lundi	Mardi Mardi gras 	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade fromagère Soupe de tomate vermicelle Salade niçoise Saucisson à l'ail	Salade d'agrumes Salade catalane Salade esaue Feuilleté au fromage	Salade coleslaw Betteraves vinaigrette Piémontaise Sardine à l'huile	Céleris rémoulade Salade de cœurs de palmiers Salade Marco Polo Pizza	Chou chinois Macédoine de légumes mavonnaise Salade de blé fantaisie Cervelas vinaigrette	
Plat principal	Poisson à la bretonne Escalope viennoise	Poulet rôti Poitrine de veau farcie	Tarte au fromage Bœuf bourguignon	Sauté de porc à l'ancienne Filet de dinde au miel épicé	Steak haché Paupiette de poisson aux petits légumes	
Accompagnement	Epinards béchamel Coudes rayés	Petits pois à la française Riz pilaf	Salade verte Semoule	Carottes Purée de pois cassés	Gratin de choux-fleurs Frites	
Produit laitier	Saint paulin Vache qui rit Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Coulommiers Fondu Président Yaourt pulpe Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Fraidou Pyrénées Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Chanteneige Pyrénées Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Tome noire Brie Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc vanille	
Dessert	Pâtisserie aux abricots Kiwi Compote de pommes cassis Cake 	Crème aux œufs Pomme Prunes au sirop Donut's 	Entremets chocolat Clémentine Compote de pommes coings Gâteau aux pommes 	Mousse statchatella Poire Pêches aux amandes Riz au lait sauce caran 	Flan nappé caramel Orange Ananas au sirop Croisillon abricot	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi Repas Espagnol 	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange Terrine de légumes Pâté de campagne	Chou rouge aux noix Salade bretonne Salade de pâtes tricolore	Gaspacho Salade espagnole Chorizo	Pamplemousse Soupe de légumes Salade aveyronnaise	
Plat principal	Haché de veau Gratin de pommes de terre aux dés de jambon	Pizza au thon Endives au jambon	Paëlla de poisson	Boulettes d'agneau à la tomate Roulé au fromage	
Accompagnement	Duo de haricots Pommes vapeur	Salade verte Blé		Julienne de légumes/ Salade Flageolets	
Produit laitier					
Dessert	Entremets praliné Coktail de fruits au sirop Fruit	Compote de pêches Fruit Madeleine	Crème catalane Gâteau aux amandes 	Liegeois chocolat Fruit Far breton 	

DEJEUNER :

Salade catalane: haricots verts, tomate, thon, oignon/
Salade esaue: lentilles, tomate, œuf dur, oignon/
Coleslaw: carottes, chou blanc/Salade Marco polo:
pâtes, poivron, surimi / Salade de blé fantaisie: Blé,
tomate, mais

DINER :

Salade bretonne: choux fleurs, pommes de terre, carottes, oignons,
persil /Salade espagnole: Haricots verts, tomate, chorizo, poivrons
rouges / Salade aveyronnaise: pommes de terre, épaule de porc,
bleu, noix, ciboulette




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° 09 - du 28 Février au 6 Mars 2011				Plan Alimentaire 5
DEJEUNER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pomelos Choux fleurs mimosa Pâtes au basilic Rillettes de porc	Salade de tomates Potage ou Macédoine vinaigrette Riz au thon Crêpe au jambon	Salade verte fromagère Betteraves rouges Salade de pommes de terre mimosa Toast à la sardine	Carottes râpées Terrine de légumes Salade pastourelle Salami	Salade champêtre Salade catalane Quinoa des incas Terrine de poisson	
Plat principal	Omelette Poisson sauce bonne femme	Spaghettis bolognaise Navarin de porc	Sauté de dinde forestier Paupiette de veau à l'ancienne	Filet de poisson sauce tomate persillée Rougail de saucisse	Choucroute Bœuf aux olives	
Accompagnement	Poêlée de légumes forestière Pilaf de blé	Fondue de poireaux Spaghettis	Salsifis et carottes Haricots coco	Brocolis Riz pilaf	Chou à choucroute Pommes de terre	
Produit laitier	Vache qui rit Tome blanche Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Emmental Coulommiers Yaourt pulpé Fromage frais aromatisé Fromage blanc sucré	Vache picon Edam Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Gouda Fripon Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Carré d'As Brie Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	
Dessert	Crème anglaise Pomme Compote pomme banane Barre bretonne	Entremets citron Kiwi Cocktail de fruits aux litchis Clafoutis 	Crème renversée Banane Compote de poires Tarte aux pommes 	Liegeois chocolat Pomme Ananas au sirop Chou à la crème 	Entremets caramel Orange Pomme cuite Beignet framboise	

DINER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas Américain 	Vendredi
Entrée	Betteraves aux pommes Salade stasbourgeoise Cake au surimi	Concombre et mais Terrine de légumes	Radis croque Potage à la tomate Maquereau à la moutarde	Salade aux agrumes		
Plat principal	Escalope viennoise Rôti de porc à la moutarde	Poitrine de veau farcie Bruschetta	Pizza Gratin de courgettes au bœuf	Hamburger		
Accompagnement	Ratatouille niçoise Semoule	Duo de haricots/Salade verte Purée	Salade verte	Frites		
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers					
Dessert	Entremets pistache Poire Ananas au sirop	Panacotta Pomme cuite à la vergeoise Eclair au chocolat	Yaourt aux fruits Fruit Sablés des Flandres	Smoothie pommes bananes oranges Muffins		

DEJEUNER :

Salade catalane: haricots verts, tomate, thon, oignon / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Quinoa des incas: Quinoa, carottes, mais, poivron rouge

DINER :




Salade strasbourgeoise: pommes de terre, saucisse de strasbourg, cornichon


Légende des pictogrammes

Produit Animation 

Produit Maison 

En vert, menu conseillé par notre diététicienne

DEJEUNER	Semaine n° 10 - du 7 au 13 Mars 2011					Plan Alimentaire 1
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade fantaisie Choux fleurs mimosa Taboulé Maquerzau moutarde	Salade vendéenne Terrine de légumes Salade nicarde Crêpe au fromage	Concombre à la crème Potage Salade vénitienne Saucisson à l'ail	Pomelos Betteraves / maïs Potage vermicelle Feuilleté au fromage	Salade comtesse Salade espagnole Salade hébé Cervelas vinaigrette	
Plat principal	Steak haché de volaille Sauté de porc au caramel	Sauté de bœuf au paprika Omelette au fromage	Poisson sauce crustacés Pizza	Rôti de porc Hachis parmentier	Beignets de poisson Poulet rôti	
Accompagnement	Gratin de choux fleurs Pâtes	Haricots beurre Lentilles	Purée crécy Blé	Petits pois à la française Riz pilaf	Epinards à la crème Pommes de terre	
Produit laitier	Emmental Fondue président Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Saint Moret Camembert Yaourt sucré Suisse aromatisé Fromage blanc aux fruits	Gouda Buchette mi chèvre Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Mimolette Fondue junior Yaourt sucré Suisse aromatisé Fromage blanc vanille	Chantailou Saint nectaire Yaourt pulpe Suisse sucré Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Mousse au chocolat Orange Cocktail de fruits Moelleux aux poires	Panacotta au coulis Poire Compote pomme cassis Tarte au sucre 	Entremets pistache Pomme Pêche au sirop Moelleux chocolat 	Bircher muesli Kiwi Ananas au sirop Far breton 	Onctueux caramel Poire Purée de pommes coing Chou chantilly	

DINER	Lundi	Mardi	Mercredi Soirée croque 	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge aux noix Cake au surimi Galantine de volaille	Salade carnaval Velouté de légumes Salami cornichon	Radis croque	Salade coleslaw Blé fantaisie Pâté de campagne	
Plat principal	Blanquette de poisson Tomate farcie	Jambon braisé sauce charcutière Filet de dinde aigre douce	Croque monsieur	Paupiette de veau aux petits légumes Pissaladière	
Accompagnement	Carottes au cumin Riz aux poivrons	Salade verte Blé doré	Salade verte	Salade d'endives Penne rigate	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Semoule au lait Fruit Crumble aux pommes	Onctueux vanille Fruit Poire à la crème anglaise	Croque choco banane	Crème brûlée Compote tous fruits Gaufre	

DEJEUNER :

Salade fantaisie: céleris, ananas, pomme, raisins/
 Salade vendéenne: chou blanc, raisin /Salade nicarde: pommes de terre,tomate, haricots verts/ Salade comtesse: salade, tomate, emmental/ Salade espagnole: haricots verts, tomate, poivron,chorizo / Salade hébé: Riz, concombre, thon, oeuf dur /Salade vénitienne: Pâtes, tomates, thon, olives

DINER :

Salade carnaval: chou blanc, carottes, poivron vert,mais, radis /
 Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise

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° 11 - du 12 au 18 Mars 2012				Plan Alimentaire 2
DEJEUNER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleris rémoulade Betteraves rouges vinaigrette Salade pastourelle Œuf mayonnaise	Carottes râpées Terrine de légumes Salade de blé Sardine à l'huile	Salade auvergnate Salade augustin Salade esau Pizza	Chou rouge aux pommes Salade du léon Salade de blé mimosa Duo de saucissons	Tomates vinaigrette Potage de légumes Salade panachée Tarte aux légumes	
Plat principal	Couscous de poulet Merguez	Pommes de terre à la savoyarde Poitrine de veau farcie	Nuggets Poisson pané	Bœuf aux oignons Omelette aux poivrons	Blanquette de poisson Sauté de dinde au curry	
Accompagnement	Légumes couscous Semoule	Courgettes ail et persil Pommes de terre	Haricots verts Macaroni	Printanière de légumes Frites	Purée de brocolis Pâtes	
Produit laitier	Camembert Gouda Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Cantadou Saint Paulin Yaourt pulpé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit Brie Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Fripou Edam Yaourt pulpé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Tome noire Coulommiers Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	
Dessert	Sabayon de Fruits Kiwi Ananas au sirop Gâteau basque	Entremets praliné Pomme Compote pomme framboise Génoise abricot coco	Mousse au chocolat Banane Poire cuite aux amandes Tarte au caramel 	Crème renversée Orange Compote de pêche Riz au lait 	Liegeois vanille Poire Cocktail de fruits aux litchis Crumble aux pommes 	

DINER		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Saint Patrick 	Vendredi
Entrée	Concombre bulgare Semoule égyptienne Toast à la sardine	Velouté de légumes Quinoa des incas Cake au jambon	Pamplemousse Salade nicarde Mortadelle	Verrine Galway		
Plat principal	Flamiche picarde Chili de légumes	Steak haché Poisson à l'oseille	Baguette campagnarde Emincés de poulet à la normande	Saucisse		
Accompagnement	Riz pilaf Salade verte / Endives braisées	Haricots coco Purée de carottes	Boulghour Salade	Colcanon		
Produit laitier						
Dessert	Crème pistache Salade de fruits frais Compote pomme ananas	Fruit Pomme à la gelée de groseille Crêpe au sucre	Fromage blanc au coulis Fruit Salade de fruits	Crumble		


DEJEUNER :

Salade auvergnate: chou blanc, emmental, oignon, persil/ Salade esau: lentilles, tomate, œuf dur, oignon/ Salade camarguaise: Riz, tomate, poivron rouge, oignon/Salade nicarde: pommes de terre, tomate, haricots verts, œuf dur, olive, cornichon / Salade augustin: haricots verts, petits pois, tomate, œuf dur, persil/ Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron vert/ Salade du Léon: chou fleur, pois/Salade panachée: pommes de terre, frisée, tomate, échalote

DINER :

Semoule égyptienne: semoule, tomate, pois, cœur de palmier, menthe / Quinoa des incas: Quinoa, carottes, pois, poivron rouge, oignon/Salade nicarde: pommes de terre, tomate, haricots verts

Légende des pictogrammes

 Produit Animation 

 Produit Maison 

En vert, menu conseillé par notre diététicienne

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