

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 06 au 10 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Carottes râpées au citron	Œuf dur mayonnaise			
Boulettes de mouton à la catalane	Farfalles crème de lentilles corail et maïs	Férial	Férial	Vacances
Couscous végétarien				
Légumes couscous et semoule	Edam			
Camembert				
Muffin au chocolat	Fruit de saison			

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable







Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
<p>Radis beurre</p> <p>Fricassée de colin  d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>Courgettes pommes de terre emmental chèvre</p> <p>Pommes de terre quartier</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde sauce romarin</p> <p>Galette mexicaine</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Comté </p> <p>Smoothie pomme, ananas au sirop d'érable</p>	<p>Concombre rondelles vinaigrette balsamique</p> <p>Rôti de porc aux oignons</p> <p>Tarte au maroilles</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Salade iceberg lentilles et fromage brebis</p> <p>Chili sin carné </p> <p>Fromage blanc à la confiture fraise</p> <p>Gâteau à la vanille</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Sauce bolognaise </p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Coquillettes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable





Appellation d'origine protégée



Produit décongelé




Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 20 au 24 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Férié	<p>Carottes râpées vinaigrette curry miel gingembre citron</p> <p>Émincé de porc au romarin </p> <p>Riz sauce petits pois et courgettes</p> <p>Petits pois</p> <p>Montcadi</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Tajine de bœuf </p> <p>Tajine de légumes et semoule</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Ananas & framboises</p>	<p>Radis et carottes sauce guacamole</p> <p>Nuggets de poulet et ketchup de pommes</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt aromatisé  (Vanille)</p> <p>Gâteau anniversaire</p> <p>Cake noix coco et pépites de chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Omelette au fromage râpé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Compote pomme abricot</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Repas végétarien
Produit local (dans un périmètre de 120 km)
Produit bio
Nouvelle recette

 Produit de la mer durable
 Appellation d'origine protégée
 Produit décongelé


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE




Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 27 au 31 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
<p>Salade de riz mexicaine aux haricots rouges</p> <p>Aiguillettes de volaille sauce pesto crémeuse</p> <p>Gratin de choux fleur pommes de terre et lentilles</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Donut's</p>	<p>Salade verte</p> <p>Quenelle gratinée</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de porc sauce tomate </p> <p>Galette mexicaine</p> <p>Courgettes au thym</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Entremet vanille mousse fruits rouges</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Émincé de bœuf bourguignon </p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule</p> <p>Brie</p> <p>Chou à la crème</p>	<p>Pizza aux olives</p> <p>Merlu PMD sauce curry </p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






Repas végétarien
 Produit local (dans un périmètre de 120 km)
 Produit bio
 Nouvelle recette

 Produit de la mer durable
 Appellation d'origine protégée
 Produit décongelé


 SERVICES DE QUALITÉ DE VIE




Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 03 au 07 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Melon</p> <p> Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>Gratin de farfalles brocolis et mozzarella</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Langres </p> <p>Fromage blanc myrtilles</p>	<p>Tartine de houmous</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Parmentier de légumes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé (framboise) </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Raita de concombre</p> <p>Haricots rouges sauce tomate et pommes de terre quartier </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Pastèque</p> <p>Blanquette de Colin d'Alaska PMD </p> <p>Blé sauce aux fèves pesto et cantal râpé</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gâteau anniversaire</p> <p>Fondant haricots rouges et framboise</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauce fromage blanc et ciboulette</p> <p>Aiguillettes de volaille sauce aux champignons</p> <p>Galette de boulgour (Sauce tomate)</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Mont cadi</p> <p>Smoothie à la pêche</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




Repas végétarien
 Produit local (dans un périmètre de 120 km)
 Produit bio
 Nouvelle recette

 Produit de la mer durable
 Appellation d'origine protégée
 Produit décongelé


 SERVICES DE QUALITÉ DE VIE




Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 10 au 14 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
<p>Coquillettes au basilic</p> <p>Daube de bœuf à la Provençale</p> <p>Omelette</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt nature à la confiture abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Couscous végétarien  (plat complet)</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Jambon fumé grillé sauce barbecue</p> <p>Pâtes coudes fèves pesto emmental</p> <p>Pâtes coudes</p> <p>Bûche lait mélange</p> <p>Éclair au chocolat </p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Burger végétarien (Pané de blé emmental et épinard)</p> <p>Pommes de terre quartier</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Wing's de poulet</p> <p>Timbale de riz à l'espagnole</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Cantal </p> <p>Île flottante caramel</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






Repas végétarien
 Produit local (dans un périmètre de 120 km)
 Produit bio
 Nouvelle recette

 Produit de la mer durable
 Appellation d'origine protégée
 Produit décongelé


 SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Taboulé à la menthe	Melon	Salade de tomates	 Salade verte et mimolette	Mousse de canard et cornichons Feuilleté au fromage
Cordon bleu de volaille	Coquillettes sauce bolognaise  <i>(plat complet)</i>	Sauté de poulet sauce aux olives	 Parmentier égrené végétal (Petit pois, tomate, carottes, oignons et purée pommes de terre)	Colin d'Alaska PMD  sauce fromage blanc citronnée
Tarte au fromage	Bolognaise de lentilles	Blé sauce champignons crème de noisette		Nugget de blé
Ratatouille	Camembert	Blé		Haricots verts à l'ail
Emmental	Fromage blanc craquant de pommes et caramel	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire 
Fruit de saison		Compote de pommes	Gâteau aux haricots blancs et abricots	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable








Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
<p>Melon</p> <p>Sauté de bœuf à la provençale </p> <p>Gratin épinards pommes de terre et chèvre</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Gratin gnochetti cheddar et mozzarella </p> <p>Fromage blanc et confiture à la prune</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette balsamique</p> <p>Rôti de dinde aux herbes</p> <p>Hachis de carottes et lentilles corail</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pomme banane</p>	<p>Melon vert</p> <p>Croustillant de colin  Crispidor</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Beignet à la framboise </p>	<p>Salade mêlée</p> <p>Salade piémontaise au jambon</p> <p>Salade piémontaise œufs durs</p> <p>Comté </p> <p>Poire au chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable








Appellation d'origine protégée



Produit décongelé




Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 1 au 6 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Pastèque</p> <p>Merguez </p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>Munster </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Aiguillettes de volaille sauce colombo</p> <p>Gratin de brocolis pommes de terre à l'emmental</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature confiture la fraise</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de tomates et olives</p> <p>Moussaka végétarienne </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Merlu crumble chorizo </p> <p>Tortilla Campesina (Œufs, pommes de terre et paprika)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé (fraise) </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Sandwich au thon</p> <p>Sandwich aux œufs et tomates</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Madeleine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Repas végétarien
 Produit local (dans un périmètre de 120 km)
 Produit bio
 Nouvelle recette

 Produit de la mer durable
 Appellation d'origine protégée
 Produit décongelé


 SERVICES DE QUALITÉ DE VIE