






















Semaine du 4 au 8 septembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>Tomate ciboulette</p> <p>Betteraves vinaigrette maison </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Coquillettes sauce cocktail</p> <p>mousse de foie</p>	<p>Toast au camembert</p> <p>Choux-fleurs gribiche </p> <p>Pastèque</p> <p>Saucisson à l'ail </p> <p>délice du soleil <small>(aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</small></p>		<p>carottes rapées sauce aneth </p> <p>Radis beurre </p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Salade de pommes de terre <small>(pomme de terre, échalote, persil, tomate)</small></p> <p>œuf poché à la crème</p>	<p>saucisson sec </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de blé doré <small>(blé, tomate, maïs, cornichons, olives)</small></p> <p>Salade hollandaise <small>(batavia, gouda, tomate)</small> </p> <p>artichaut à la mozzarella</p>	
<p>Galopin de veau grillé</p> <p>Filet de lieu à la crème de persil</p>	<p>Poulet sauce poulette </p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc </p>		<p>Sauté de bœuf mironton</p> <p>Cordon bleu </p>	<p>Courgettes saveur du midi</p> <p>Boulogour pilaf</p>	<p>Colin sauce Nantaise </p> <p>Cervelas obernois </p>
<p>Purée</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Riz créole</p>		<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature edam</p>	<p>Fondue Président</p> <p>Saint Paulin</p> <p>St Moret</p> <p>Yaourt nature cantal</p>	
<p>Tomme blanche</p> <p>Brie</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature saint nectaire</p>	<p>Petit Suisse nature</p> <p>Rondelé aux poivres de Madagascar</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt nature camembert</p>		<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>	
<p>Mousse chocolat au lait </p> <p>Compote de pommes framboises</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>beignet framboise</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Gâteau marbré </p> <p>Pomme gourmande</p> <p>Smoothie banane fraise </p> <p>île flottante</p>		<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Compotée de rhubarbe meringuée</p> <p>Fruit de saison</p> <p>crème caramel</p>	

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 11 au 15 septembre 2017




















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise Galantine de volaille Mousse de tomate et fromage frais Salade du maraicher (batavia, concombre, champignons, tomates) Pamplemousse	Concombre alpin (concombre, yaourt, salade composée, ciboulette) Pâté de campagne Salade de céleri branche Riz niçois Salade coleslaw		Salade de papillons au pistou Betteraves sauce crémeuse Carottes râpées vinaigrette maison Salade de lentilles bûchette et miel rillettes de porc	Tomate vinaigrette maison Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade) Salade verte au maïs Saucisson à l'ail Pizza
Boulettes d'agneau sauce basquaise Emincé de dinde sauce suprême	Sauté de veau marengo Beignets de calamars sauce tartare		Palette de porc à la diable Colin en écailles d'agrumes	Hoki pané et son quartier de citron Fricassée de foies de volaille
Semoule au curcuma Epinards au beurre	Petits pois Coquillettes		Haricots verts Lentilles	Emincé poireaux Pommes vapeur
Fromage blanc Fondu Président Gouda Yaourt nature conté	Saint Paulin Mimolette Tartare ail et fines herbes Yaourt nature coulomier		Yaourt nature Cotentin Edam Yaourt aromatisé Gouda	Fraidou Brie Rondelé nature Yaourt nature mimolette
Fruit de saison Eclair au chocolat yaourt aux fruits Compote de pommes bananes Fromage blanc touche de kiwi	Entremet pistache liegeois chocolat Fruit de saison Mousse aux petits beurres Roulé au chocolat		Fruit de saison Flamby caramel Gâteau cerises Straciatella abricot au sirop	Compote de pommes Cake aux raisins Fraicheur ananas Fruit de saison glace vanille
Plats préférés 	Innovation culinaire 	Recettes développement durable 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	

Semaine du 18 au 22 septembre 2017


elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs sauce cocktail Paté en croute  Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, raisin)  Tiramisu salé Terrine de légumes	carottes rapées Quiche lorraine  Salade hollandaise (batavia, gouda, tomate)  Semoule à l'Andalouse (couscous, carottes, petits pois)  Champignons à la crème		Crostini tomate emmental  Assiette de crudités (carotte, céleri, tomate, salade)  Coquillettes sauce cocktail  Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires) Melon	Céleri rémoulade Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Smoothie betterave  saucissons sec Wrap aux petits légumes 
Merguez  Filet de lieu à l'américaine 	Rôti de porc aux herbes Nuggets de poisson 		Viennoise de dinde Omelette aux fines herbes	Filet de hoki sauce à l'indienne Echine de porc demi sel
Blé à la catalane Brocolis	Piperade Torsades		Carottes infusion colombo 	Semoule Haricots verts
Petit Suisse nature Coulommiers Vache qui rit Yaourt nature st nectaire	Carré de l'Est Brie Fondu Président Yaourt nature st paulin		Yaourt aromatisé Bûchette au chèvre Cotentin Yaourt nature petit louis	Fraidou Gouda Tartare ail et fines herbes Yaourt nature Tomme blanche
Salade de fruits frais  Entremets au caramel gateau basque Fruit de saison  Mousse chocolat au lait	Compote de fruits mélangés Barre bretonne  Fruit de saison Pêche au sirop Velouté fruit Innovation culinaire 		Fruit de saison Cake au miel Liégeois au café Riz à l'impératrice Compote tous fruits	Glace à la vanille  Compote de pommes bananes Fruit de saison Mousse au spéculoos Crème dessert chocolat 
Plats préférés 	Recettes développement durable 		Recettes d'ici et d'ailleurs 	



Semaine du 25 au 29 septembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Râpé chou blanc sauce enrobée  ail Poireaux vinaigrette maison Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) radis et emmental Roulé au fromage	Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil) Dips de carottes sauce aneth Salade printanière (batavia, tomate, œuf, persil)  Taboulé Paté de foie 		Tomate ciboulette  Concombre à la pékinoise (concombre, ciboulette, carotte, radis, gingembre, sauce soja, sauce nuoc nam)  Pâté forestier  Salade de papillons au pistou Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette maison Salade de brie et raisin Pain de légumes Salade rochelle  (céleri rave, ananas, pomme, raisins) Rillettes de porc
Cuisse de poulet grillé Filet de colin sauce provençale	Jambon braisé Grilladou de bœuf au paprika 		Gigot de mouton Pizza maison	Beignets de calamars  Rôti de dinde à l'estragon
Julienne de légumes Coquillettes	Haricots verts saveur Antillaise Purée de pomme de terre		Petits pois Boullgour aux petits légumes	Riz de grand-mère Epinards à la béchamel
Rondelé nature Camembert St Moret Yaourt nature Tomme grise	Yaourt aromatisé Fraidou Tomme blanche Yaourt nature Gouda		Coulommiers Brie Cotentin Yaourt nature Edam	Fromage blanc Mimolette Rondelé aux noix Yaourt nature St nectaire
Liégeois au chocolat  Fruit de saison Madeleine longue Smoothie fraise Compote pomme fraise	Fruit de saison Compote de pommes Entremets à la vanille Roulé abricot  Poire belle hélène		Gâteau marbré  Crème brûlée  salade de fruits exotique Fromage blanc touche de kiwi	Fruit de saison Compote de poires rose des sables Mousse au nougat Smoothie abricot pomme 
Plats préférés 	Innovation culinaire 		Recettes développement durable 	Recettes d'ici et d'ailleurs 

Semaine du 2 au 6 octobre 2017



























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux-fleurs sauce du verger <small>(recette du chef étoilé Michel Sarran)</small> Mousse poivrons et croûtons Salade verte aux croûtons Saucisson à l'ail Concombre à la crème	Carottes râpées vinaigrette maison Délice du soleil <small>(aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</small> Salade de riz <small>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</small> Verrine de céleri branche		Gaspacho de tomates au basilic Duo de concombre et maïs Pâté de foie Club sandwich Cake courgette	Œufs durs mayonnaise Rillettes à la sardine Verrine de surimi en nuage Salade de maïs Crevettes et rougail de citron
Escalope de dinde à l'américaine Poisson en papillote	Steak haché de veau Feuilleté de poisson beurre blanc		Filet de lieu à la tapenade Emince de dinde sauce caramel	Sauté de porc sauce charcutière Colin pané et quartier de citron
Frites Navets braisés	Haricots beurre en persillade semoule		Riz aux petits légumes Fondue de poireaux	Torsade Purée de carottes fraîches
Emmental Edam Fraidou Yaourt nature Cantal	Camembert Carré de l'Est Fraidou Yaourt nature bleu		Fondu Président Cotentin Tomme blanche Yaourt nature Brie	Yaourt aromatisé Gouda St Moret Yaourt nature St nectaire
Fruit de saison Flan à la vanille doughnut Œufs en neige au caramel Pomme au four	Cake au citron Fruit de saison Compote pomme framboise Crème aux oeufs Smoothie vanille		Glace vanille-fraise Fruit de saison Yaourt aromatisé Moelleux pommes spéculoos Salade de fruits frais	Fruit de saison Compote de fruits mélangés Gauffre liegeoise Entremets au chocolat Fromage blanc au sirop de cassis
Plats préférés	Innovation culinaire		Recettes développement durable	Recettes d'ici et d'ailleurs

Semaine du 9 au 13 octobre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Asie	Europe	Afrique	Amérique	Océanie
Bouillon de volaille à la japonaise 🌍 Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade) 🌍 Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Salade thaï croquante	Salade provençale 🌍 (batavia, tomate, poivron, anchois) Assiette de charcuteries ❤️ Gaspacho de tomates au basilic 🌍 Salade du Danemark 🌍 (chou, pommes de terre, pommes, raisins, mayonnaise, fromage blanc)		Salade coleslaw 🌍 Cake au maïs ✨ Salade du Brésil 🌍 (tomate, cœur de palmier, ananas, noix de coco) Smoothie au céleri et ketchup ✨	Betteraves sauce crémeuse ✨ Dips carottes fromage blanc curry Raïta de concombre au yaourt 🌍 Rillettes à la sardine
Kefta d'agneau au curry	Cuisse de poulet à la portugaise 🌍		Jambon braisé au sirop d'érable 🌍	Filet de colin à la noix de coco
Sauté de porc sauce caramel 🌍	Filet de lieu sauce normand 🌍		Nuggets de volaille ❤️	Paupiette de veau sauce fidji ✨
Boulgour pilaf	Légumes danois ✨		Courgettes Mexique ✨	Purée de patates douces
Légumes à l'asiatique 🌍	Farfalle		Potatoes aux épices ✨	Riz créole
Gouda ✨	Camembert	Fraidou	Fromage blanc	
Edam St Moret Yaourt nature	Brie Chantilly au bleu sur croûton Yaourt nature	Coulommiers Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Bleu Fondu Président Yaourt nature	
Ananas frais	Millefeuille vanille ✨	Smoothie cacao ✨	Fruit de saison	
Cake noix de coco Fruit de saison Mousse litchis framboise ✨	Barre bretonne 🌍 Fruit de saison Panna cotta caramel 🌍	Brownies ❤️ Fruit de saison Mousse caramel et pop corn	Banana bread ✨ Fromage blanc touche de kiwi Poe calédonien ✨	
Plats préférés ❤️	Innovation culinaire ✨	Recettes développement durable 🌱	Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍	

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Tartare de tomates et maïs Aïoli légumes croquants (carottes, courgettes, chou-fleur, mayonnaise, épices)  Pâté de foie  Salade de cocos aux herbes Salade piémontaise	Quiche aux lardons  Mousse de maquereaux  Salade douceur  (carottes, frisée, betterave, chou blanc) Salade mixte panachée (salade emmental, tomate, œuf, persil)		Iceberg vinaigrette agrumes Mousse de tomate et fromage frais Salade croquante (pomme, concombre, poivron vert, banane, emmental, tomate)  Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) Saucisson sec	Assiette de charcuteries  Courgettes râpées mozzarella Galantine de volaille Salade de pâtes sauce Andalouse  (tortis, tomate, maïs, ail, olive, échalote, concentré de tomate, thym - Recette de Michel Sarran)	
Penne au thon Emincé de dinde basquaise 	Bœuf bourguignon  Beignets de la mer 		Filet de lieu au pistou Steak haché sauce forestière	Sauté de porc sauce poire 	
Pêlé mèle provençal Penne	Carottes et navets Riz de grand-mère		Purée de pomme de terre Poelée de légumes	Duo de haricots verts et beurre Lentilles	
Edam Saint Paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Yaourt nature Coulommiers Fraidou Yaourt aromatisé		Fondu Président Camembert Rondelé nature Yaourt nature	Petit Suisse nature Bleu Gouda Yaourt nature	
Compote de pommes Fruit de saison Œufs en neige au caramel Pêche au sirop  Chou à la crème	Fruit de saison Palmier  Panna cotta au chocolat  Compote de pêche  Crème au caramel		Moelleux pommes spéculoos  Compote de pommes Fruit de saison Gâteau choco  Abricots au sirop	Salade de fruits frais  Cake croustillant crumble  Fruit de saison Mousse au pain d'épices	
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

