

Semaine du 8 au 12 janvier 2018 - DEJEUNER



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé
(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)

Salade de riz
(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)

Pamplemousse

Betteraves vinaigrette maison

Salade verte aux croûtons

Salade d'endives

Potage aux courgettes

Cake aux deux fromages

Carottes râpées vinaigrette maison

Céleri rémoulade

Coquillettes sauce cocktail

Potage au potiron

Pâté de foie

Rillettes à la sardine

Haricots verts au maïs

Salade douce
(carottes, frisée, betterave, chou blanc)

Poulet sauce mimolotte

Lieu à l'indienne

Longe de porc aux herbes

Kefta d'agneau à la harissa

Sauté de bœuf mironton

Saucisse de Francfort

Filet de lieu sauce Nantua

Rôti de dinde au jus

Choux-fleurs persillés

Macaroni

Haricots beurre saveur du jardin

Semoule

boullgour

Pêlé mêlé provençal

Riz créole

Blettes au gratin

Fraidou

Tartare ail et fines herbes

Brie

Yaourt nature

Fromage blanc

Croûte noire

Rondelé nature

Yaourt nature

Yaourt nature

Yaourt aromatisé

Camembert

St Môret

Coulommiers

Tomme blanche

Tartare ail et fines herbes

Yaourt nature

Fruit de saison

Compote de pommes

Fromage blanc touche de kiwi

Gaufre créole

Galette des rois

Entremets à la pistache

Fruit de saison

Verrine tout pomme et caramel

Compote de poires

Fruit de saison

Cake noix de coco

Salade de fruits frais

Fruit de saison

Façon tarte citron meringuée

au pain d'épices

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs

Semaine du 15 au 19 janvier 2018 - DEJEUNER



LUNDI

Potage Musard maison
 Macédoine mayonnaise
 Assiette de salami
 Salade de pommes de terre
 (pommes de terre, échalote, persil, tomate)

MARDI

Céleri rémoulade
 Salade so british
 (chou, fenouil, raisins, pomme granny, carotte, fromage blanc, mayonnaise, sauce Worcestershire)
 Crostini tomate emmental
 Smoothie betterave

MERCREDI

Salade de maïs
 (maïs, tomate, salade, persil)
 Houmous et mouillettes
 (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)
 Potage paysanne
 (poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes)
 Salade croquante aux deux poires

JEUDI

Salade chouïdou
 (chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis)
 Salade composée vinaigrette maison
 Pain de légumes
 Pâté de campagne

VENDREDI

Duo de carottes et navets sauce ail
 (carottes, navets, fromage blanc, mayonnaise, ail)
 Salade club
 (salade verte, tomate, épaule, emmental)
 Cervelas vinaigrette
 Crêpe au fromage

Grilladou de bœuf aux olives
 Filet de poisson à la tunisienne

Rôti de veau
 Nuggets de volaille

Palette de porc à la diable
 Tarte à l'oignon

Haut de cuisse sauce USA
 Filet de hoki sauce vierge

Colin pané et quartier de citron
 Chili con carne

Torsades
 Brunoise de légumes saveur Oriental

Courgettes Mexique
 Purée

Petits pois
 Semoule
 Salade verte

Frites
 Céleri béchamel

Epinards à la crème
 Riz créole

Petit suisse nature
 Yaourt nature
 Fromy
 Saint Paulin

Tartare ail et fines herbes
 St Môret
 Coulommiers
 Yaourt nature

Yaourt aromatisé
 Yaourt nature
 Cotentin
 Edam

Emmental
 Gouda
 Fraidou
 Yaourt nature

Brie
 Camembert
 Fondu Président
 Yaourt nature

Fruit de saison
 Entremets au praliné
 Gratin de pêches
 Moelleux fromage blanc vanille

Flan à la vanille
 Mousse au nougat
 Compote de pommes
 Fruit de saison

Fruit de saison
 Fraicheur ananas
 Flan au chocolat
 Pain perdu à la rhubarbe

Compote de fruits mélangés
 Banane au four
 Entremets à la vanille et mikado
 Fruit de saison

Cake au citron
 Roulé au chocolat
 Fruit de saison
 Reige au caramel

Plats préférés

Innovation

Recettes

Recettes



Semaine du 22 au 26 janvier 2018 - DEJEUNER



LUNDI

Pamplemousses
Salade douceur
 (carottes, frisée, betterave, chou blanc)
Betteraves sauce crémeuse
Pâté de foie

MARDI

Soupe à l'oignon maison
Salade Ninon
 (batavia, crevettes, ananas, pommes)
Pain de légumes
Taboulé
 (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)

MERCREDI

Dips de carottes sauce aneth
Salade chou chou
 (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail)
Salade de pâtes & poivrons sauce chèvre
Duo de saucissons

JEUDI

Salade d'encrues
Céleri rémoulade
Potage Choisy
 (épinards, pommes de terre, laitue, oignons, crème)
Rillettes à la sardine

VENDREDI

Œufs durs mayonnaise
Mortadelle
Crostini tomate miniolette
Salade verte

Filet de lieu à la tapenade
Croque monsieur

Sauté de bœuf aux carottes
Chipolatas grillées

Quiche Provençale
 (recette du chef étoilé Michel Sarran)
Filet de colin sauce à l'orange

Rôti de porc sauce forestière
Beignets de calamars

Penne Tandoori
Duo de poissons

Boullgour à la Canarienne
Poêlée de Guyane
Salade verte

Chou vert braisé et pommes de terre
Purée

Piperade
Blé
Salade verte

Haricots verts
Riz créole

Carottes fraîches à la ciboulette
Penne

Camembert
Brie
Saint Paulin
Yaourt nature

Fromage blanc
Carré de l'Est
Fraidou
Yaourt nature

Cotentin
Fondu Président
Coulommiers
Yaourt nature

Croûte noire
Gouda
Petit suisse nature
Yaourt nature

Yaourt aromatisé
Yaourt nature
Bûchette au chèvre
Tomme blanche

Mousse au spéculoos
Smoothie banane pomme
Fruit de saison
Rocher coco choco

Fruit de saison
Pavlova
Compote de pommes
Flan nappé au caramel

Pêche au sirop
Compote de pommes
Fruit de saison
Pain d'épices

Gâteau marbré maison
Barre bretonne
Fruit de saison
Liégeois à la vanille

Fruit de saison
Compote de pommes cassis
Douceur lactée au citron
eau poires

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs

Semaine du 29 janvier au 2 février 2018 - DEJEUNER



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade composée 1/2 œuf
Iceberg vinaigrette orientale
Cervelas vinaigrette
Friand à la viande

Coquillettes sauce cocktail
Salade de maïs
(maïs, tomate, salade composée)
Potage Dubarry
(pomme de terre, céleri, champignon, artichaut, cerfeuil)
Salade coleslaw
(chou blanc, carotte)

Salade au brie et raisins
Endive pommes et noix
Œuf au surimi
Salade méditerranéenne
(semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)

Potage cultivateur
Salade blé dor
(blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)
Betteraves vinaigrette du terroir
Chou rouge vinaigrette

Carottes râpées
Salade verte aux croûtons
Crêpe au fromage
Pâté de campagne

Boulettes d'agneau au curry
Filet de colin sauce safranée

Poulet sauce poulet
Feuilleté de poisson beurre blanc

Carré de porc fumé
Rissollette de veau sauce champignons

Sauté de bœuf bobotie
Rougail de saucisses

Filet de lieu sauce basquaise
Galette maison volaille
(recette du chef étoilé Michel Sarran)

Semoule
Navets braisés

Fondue de poireaux
Polenta au beurre

Lentilles
Julienne de légumes

Riz créole
Ragoût de légumes

Courgettes à la persillade
Coudes
Salade verte

Saint Paulin
Mimolette
Cotentin
Yaourt nature

Petit suisse nature
Yaourt nature
Coulommiers
Fraidou

Fromy
Rondelé nature
Gouda
Yaourt nature

Yaourt nature
Yaourt aromatisé
Tartare ail et fines herbes
Tomme blanche

Edam
Bleu
Fondu Président
Yaourt nature

Pomme tatin moelleuse
Compote de poires
Fruit de saison
Gâteau choco

Fruit de saison
Panna cotta noix de coco
Génoise abricot
Œufs en neige au caramel

Entremets à la vanille et mikado
Mousse framboise
Compotée de pommes façon crumble
Fruit de saison

Fruit de saison
Salade de fruits frais
Cake à l'orange
Flan au chocolat

Crêpe chocolat banane
(recette du chef étoilé Michel Sarran)
Compote de pommes
Fruit de saison
se au nougat

Plats préférés

Innovation
culinaire

Recettes
développement durable

Recettes
d'Ici et d'ailleurs



Semaine du 5 au 9 février 2018 - DEJEUNER



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage à la paysanne
(poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes)

Macédoine mayonnaise

Mini pizza

Chou rouge vinaigrette

Salade club
(salade verte, tomate, épaule, emmental)

Duo de carottes sauce fraîcheur

Houmous et mouillettes
(pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)

Potage poireaux pomme de terre

Céleri rémoulade

Avocat en sauce

Cake au thon et sa sauce

Assiette de charcuteries

Salade d'encas

Salade verte au maïs

Friand au fromage

Salade méditerranéenne
(semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)

Saucisson à l'ail

Rillettes à la sardine

Pain de légumes

Salade douce
(carottes, frisée, betterave, chou blanc)

Hoki pané et son quartier de citron

Sauté de porc aux olives

Rôti de dinde au jus

Filet de colin sauce crème tomate

Bœuf bourguignon

Tarte à l'oignon

Saucisse fumée

Poulet sauce Montboissier

Filet de lieu à l'américaine

Pain de viande sauce tomate

Riz aux petits légumes

Petits pois

Ratatouille

Torsades

Purée

Salade verte

Poêlée de légumes

Carottes forestières

Lentilles

Boullgour pilaf

Haricots verts chapelure pizza

Yaourt nature

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Fraidou

Camembert

Brie

Rondelé aux poivres de Madagascar

Yaourt nature

Petit suisse nature

Saint Paulin

Tartare ail et fines herbes

Yaourt nature

Cotentin

Fondu Président

Edam

Yaourt nature

Croûte noire

Gouda

Croc' lait

Yaourt nature

Fruit de saison

Salade d'oranges aux épices

Compote de fruits mélangés

Gaufre créole

Gâteau de semoule

Flan nappé au caramel

Fruit de saison

Duo entremets praliné vanille

Compote de poires

Pomme au four

Fruit de saison

Mousse chocolat à la menthe

Cake noix de coco

Barre bretonne

Fruit de saison

Neige aux myrtilles

Fruit de saison

Compotée caramel et pain d'épices

Mousse au spéculoos

Pain de mie à la vanille

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs

Semaine du 12 au 16 février 2018 - DEJEUNER



LUNDI

Maïs aux deux poivrons
Salade de papillons au pistou
Salade verte aux agrumes
Pâté de foie

Œufs durs béchamel
Galopin de veau grillé

Epinards à la crème
Pommes paillassons

Fraidou
St Môret
Bûchette au chèvre
Yaourt nature

Fruit de saison
Entremets au praliné
Smoothie abricot pomme
Moelleux myrtilles citron

Plats préférés

MARDI

Iceberg vinaigrette orientale
Céleri et mimolette du verger
(recette du chef étoilé Michel Sarran)
Potage aux légumes
Taboulé méridionale
(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)

Palette de porc à la diable
Merguez

Purée de carottes fraîches
Haricots blancs à la tomate

Yaourt aromatisé
Yaourt nature
Camembert
Fondu Président

Beignet chocolat noisette
Bugnes au sucre glace
Flan à la vanille
Fruit de saison

Innovation culinaire

MERCREDI

Betterave mimosa
Mousse de tomate et fromage frais
Croquant de salade
(salade composée, ananas, tomate, pêche)
Soupe à l'oignon maison

Quiche Provençale
(recette du chef étoilé Michel Sarran)
Filet de lieu au pistou

Salade verte
Choux-fleurs persillés
Blé

Saint Paulin
Edam
Cotentin
Yaourt nature

Fruit de saison
Compote de pommes
Banane au four
Mousse au nougat

Recettes développement durable

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette maison
Pamplemousse
Cervelas vinaigrette
Salade de pommes de terre
(pommes de terre, échalote, persil, tomate)

Rôti de bœuf
Penne colombine

Penne
Haricots beurre saveur Antillaise

Tomme blanche
Coulommiers
Tartare ail et fines herbes
Yaourt nature

Entremets caramel noir
Liégeois au chocolat
Matefaïm aux pommes
Fruit de saison

Recettes d'ici et d'ailleurs

VENDREDI

Bouillon de volaille à la japonaise
Salade de chou chinois et pommes
Salade chinoise
(soja, concombre, épaule, salade)
Nems au poulet

Beignets de poisson
Emincé de dinde sauce caramel

Riz cantonnais
Légumes à l'asiatique

Fromage blanc
Yaourt nature
Mimol
Rondelé nature

Ananas frais
Fruit de saison
Mousse à la noix de coco
ait à la banane



Semaine du 19 au 23 février 2018 - DEJEUNER



LUNDI

Salade coleslaw (chou blanc, carotte)
 Salade verte aux croûtons
 Potage de légumes mijotés
 Coquillettes sauce cocktail

Poulet Kedjenou
 Quenelles de brochet sauce aurore

Semoule
 Fenouil braisé

Camembert
 Carré de l'Est
 St Môret
 Yaourt nature

Flan à la vanille
 Île flottante framboise coco
 Fruit de saison
 Gâteau choco

Plats préférés

MARDI

Cake aux deux fromages
 Crêpe aux champignons
 Rillettes à la sardine
 Salade d'enfants

Carbonnade flamande
 Saucisse de Strasbourg

Choux-fleurs persillés
 Purée

Tartare ail et fines herbes
 Rondelé nature
 Saint Paulin
 Yaourt nature

Fruit de saison
 Clafoutis à la banane
 Mousse au pain d'épices
 Fromage blanc au sirop de grenadine

Innovation culinaire

MERCREDI

Salade verte au maïs
 Champignons fromage frais paprika
 Pâté de foie
 Salade de cocos aux herbes

Feuilleté de poisson beurre blanc
 Omelette aux fines herbes

Haricots beurre saveur du midi
 Boulgour aux petits légumes

Fromage blanc
 Yaourt nature
 Coulommiers
 Croc' lait

Compote de pommes
 Pêche melba
 Flan pâtissier maison
 Fruit de saison

Recettes développement durable

JEUDI

Smoothie betterave
 Macédoine mayonnaise
 Dips de carottes sauce aneth
 Duo de saucissons

Macaroni romagnola
 Emincé de dinde sauce suprême

Blettes au jus
 Macaroni

Edam
 Croûte noire
 Fraidou
 Yaourt nature

Fruit de saison
 Entremets au chocolat
 Panna cotta caramel
 Pomme au chocolat

Recettes d'Ici et d'ailleurs

VENDREDI

Salade choucroute (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail)
 Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)
 Potage aux légumes
 Salade de riz

Pavé de lieu sauce crème
 Rissollette de porc sauce champignons

Carottes infusées au colombo
 Dal makhani

Yaourt nature
 Yaourt aromatisé
 Brie
 Gouda

Cake au miel
 Roulé abricot
 Fruit de saison
 Salade de fruits frais



Semaine du 26 février au 2 mars 2018 - DEJEUNER



LUNDI

Soupe aux vermicelles
 Chou blanc vinaigrette
 Houmous et mouillettes
 (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)
 Saucisson à l'ail

Cordon bleu
 Gratin de la mer

Haricots verts flageolet
 Polenta au beurre

Coulommiers
 Brie
 Cotentin
 Yaourt nature

Fruit de saison
 Barre bretonne
 Compote de pommes cassis
 Entremets au praliné

Plats préférés

MARDI

Carottes râpées vinaigrette maison
 Iceberg vinaigrette agrumes
 Pain de légumes
 Salade hongroise
 (pommes de terre, chou vert, lardons)

Rôti de veau
 Penne colombine

Petits pois
 Penne

Saint Paulin
 Gouda
 Camembert
 Yaourt nature

Gâteau de semoule
 Salade de fruits frais
 Fruit de saison
 Smoothie abricot pomme

Innovation culinaire

MERCREDI

Céleri rémoulade
 Chou rouge vinaigrette
 Potage tomate vermicelles
 Roulade aux olives

Sauté de porc
 Croquettes de poisson à l'ail

Julienne de légumes
 Haricots blancs à la tomate

Yaourt aromatisé
 Yaourt nature
 Edam
 Rondelé nature

Banana bread
 Pop corn sucré
 Fruit de saison
 Mousse aux petits pains

Recettes développement durable

JEUDI

Salade douceur
 (carottes, frisée, betterave, chou blanc)
 Salade impériale
 (batavia, carottes, pommes, olives noires)
 Velouté carotte coco et curcuma
 Taboulé
 (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)

Hachis Parmentier
 Fricassée de foies de volaille persillé

Purée
 Salsifis en persillade

Fondu Président
 Fraidou
 Croûte noire
 Yaourt nature

Compotée de pomme meringuée
 Abricots à la crème anglaise
 Fruit de saison
 Entremets chocolat poire

Recettes d'Ici et d'ailleurs

VENDREDI

Assiette de charcuteries
 Œufs durs mayonnaise
 Muffins aux courgettes
 Salade d'herbes

Filet de colin sauce curry
 Merguez

Riz pilaf
 Ragoût de légumes

Fromage blanc
 Croc' lait
 Tomme blanche
 Yaourt nature

Fruit de saison
 Fromage blanc du randonneur
 Mousse au pain d'épices marbré maison



Semaine du 5 au 9 mars 2018 - DEJEUNER



LUNDI

Betteraves ✨
sauce crémeuse

Macédoine mayonnaise

Chou rouge r
vinaigrette maison

Salade de maïs
(Salade de pommes de terre)

MARDI

Salade Rochelle
(céleri rave, ananas, pomme, radis)

Salade d'en s

Crostini tomate mimolette

Salade de papillons au pistou

MERCREDI

Salade cole v
(chou blanc, carotte)

Salade Ninon
(batavia, crevettes, ananas, pommes)

Friand à la viande

Potage au potiron

JEUDI

Salade du maraicher
(batavia, concombre, champignons, tomates)

Pamplemousse

Roulade aux olives

Salade du Danemark
(chou, pommes de terre, pommes, raisins, mayonnaise, fromage blanc)

VENDREDI

Salade blé dor
(blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)

Salade de lentilles vinaigrette terroir

Potage de légumes mijotés

Salade verte aux agrumes

Ravioli à la volaille

Filet de lieu à l'américaine

Sauté de bœuf au paprika

Nuggets de poisson

Quenelles de brochet
sauce aurore

Fritata à l'artichaut

Jambon braisé

Poulet sauce Montboissier

Colin meunière & citron

Couscous végétarien

Chou vert braisé

Blé

Ratatouille ✨

Potatoes aux épices

Haricots beurre en persillade

Riz créole

Purée

Endives braisées

Epinards à la béchamel

Semoule

Fromy
Tartare ail et fines herbes
Croûte noire
Yaourt nature

Emmental
Bleu
St Môret ✨
Yaourt nature

Yaourt aromatisé
Yaourt nature ✨
Camembert
Gouda

Edam
Mimolette ✨
Fondu Président
Yaourt nature

Fromage blanc
Cotentin
Saint Paulin
Yaourt nature

Fruit de saison

Compote de pommes

Entremets à la pistache

Mousse chocolat au lait

Cake brisure de daim

Gaufre créole

Fruit de saison

Smoothie vanille ✨

Ananas et caramel au lait

Compote de poires

Fruit de saison

Pain perdu

Entremets à la vanille

Stracciatella

Compote de fruits mélangés

Fruit de saison

Salade de fruits frais

Fruit de saison ✨

Flan nappé au caramel

ke aux spéculoos

Plats préférés

Innovation
culinaire

Recettes
développement durable

Recettes
d'Ici et d'ailleurs

