

# Menus communs 2023 / 4 composantes

Du 4 au 8 septembre 2023



tous nos plats sont élaborés sur place par notre chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pastèque	Carottes râpées		Salade verte et croûtons Tomates	
Plat protidique	Nuggets de blé et ketchup	Rôti de dinde sauce miel polvtron	Dahl de lentilles corail	Et dés de cantal Vinaigrette	Emincé de thon sauce fines herbes
Sal garniture	Coquillettes	Courgettes à l'ail et pommes noisette	Riz	Sauté de bœuf Sauce aux olives	Blé/carottes
Produits laitiers au choix		Yaourt aromatisé	Coulommiers		Saint Nectaire Saint Paulin
Desserts au choix	Lacté saveur chocolat		Fruit Au choix	Compote allégée pomme pêche	Raisin

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.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable



# Menus communs 2023 / 4 composantes

Du 11 au 15 septembre 2023 Tous nos sont élaborés sur place par notre chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>		Salade de Tomate			Concombre Et dés de mimolette Vinaigrette aux herbes
<b>Plat protidique</b>	Aiguillettes de poulet jus aux oignons	Cordon bleu	Sauce mornay aux petits légumes et quenelle	Couscous de légumes, et fèves	Médailion de merlu PMD sauce citron
<b>Sa garniture</b>	Haricots verts à l'ail et pdf	Purée crécy (carotte)	Riz	Semoule	Coquillette semi-complet et emmental râpé
<b>Produits laitiers au choix</b>	Tomme blanche		Yaourt nature sucré	Fromage fondu vache qui rit	
<b>Desserts au choix</b>	Fruit au choix	Mousse au chocolat noir	Fruit au choix	Compote de pomme	Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)

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.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus communs 2023 / 4 composantes



Du 18 septembre au 22 septembre 2023



tous nos plats sont élaborés sur place par notre chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>			Champignons frais émincés sauce crème	** Les Pas Parelle **	Œuf dur et mayonnaise
<b>Plat protidique</b>	Hoki sauce armoricaine	Tranche de pastèque Bœuf Sauce paprika persil	Omelette nature	Parmentier au bœuf charolais aux deux pommes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic
<b>Sa garniture</b>	Riz	Carottes bâtonnets au curry	Ratatouille à la niçoise et blé		Salade verte
<b>Produits laitiers au choix</b>	Coulommiers		Yaourt aromatisé	Montcadi croûte noire	
<b>Desserts au choix</b>	Fruits frais	Liégeois à la vanille		Fruit au choix	Compote de pomme allégé en sucre

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.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus communs 2023 / 4 composantes



Du 25 au 29 septembre 2023 tous nos plats sont élaborés sur place par notre chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	<b>Radis et beurre</b>			<b>Carottes râpées</b> Et dés d'emmental	<b>Salade composée</b>
<b>Plat protidique</b>	<b>Sauté de dinde sauce romarin</b>	<b>Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour</b> 	<b>Rôti de bœuf au jus</b> 	<b>Vinaigrette</b> Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé	<b>Courgette farcie</b>
<b>Sa garniture</b>	<b>Semoule</b>		<b>Purée de potiron et pommes de terre</b>	<b>Gratin épinards pommes de terre</b>	<b>Riz</b>
<b>Produits laitiers au choix</b>	<b>Petit filou</b>	<b>Pointe de brie</b>	<b>Edam</b>		<b>Fromage blanc</b>
<b>Desserts au choix</b>	<b>Fruit au choix</b>	<b>Fruit au choix</b>	<b>Fruit au choix</b>	<b>Gâteau aux pommes</b>	

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.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Ceuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus communs 2023 / 4 composantes

 Du 2 au 6 octobre 2023 tous nos plats sont élaborés sur place par notre chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Pomelo et sucre	Salade de tomates Et dés de mimolette	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées Vinaigrette	
<b>Plat protidique</b>	Cuisse de poulet rôti et son jus	Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde) S/P : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne (moutarde)	Pizza tomate emmental et mozzarella	gratin de pâtes et chou-fleur	Beignet de calamar Sauce tartare
<b>Sa garniture</b>	 Coquillette BIO	Carottes à la crème et pommes de terre	Salade verte		Purée patate douce
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt nature		emmental		Camembert
<b>Desserts au choix</b>		Gaufre nappée au chocolat	Fruit au choix	Lacté saveur caramel	raisin

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.

	Produit issu de l'Agriculture Biologique		Cuisiné par nos équipes		Plat végétarien
	Œuf de poule élevée en plein air		Appellation d'Origine Protégée		Produit de la mer durable





# Menus communs 2023 / 4 composantes



Du 9 au 13 octobre 2023  tous nos plats sont élaborés sur place par notre chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>**C'est la fête : AUSTRALIE**</b> Salade de mâche betteraves et noix de cajou	<b>***C'est la fête : JAPON**</b> Chou blanc Vinaigrette sucre soja sésame	<b>**C'est la fête : COTE D'IVOIRE**</b> Poulet VF kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	<b>**C'est la fête : FRANCE**</b> Salade de tomates Et dés de cantal	<b>**C'est la fête : ARGENTINE**</b> Salade iceberg Vinaigrette façon chimichurri
Plat protidique	Escalope de dinde au cheddar sauce tomate	Riz poêlé de légumes chinoise et sauce teriyaki Et Œuf dur <u>Plat complet</u>	Boulgour Yaourt nature sucré	Meunière colin d'Alaska frais	Emincé de bœuf Haricots rouges Sauce barbecue
Sa garniture	Purée de courges butternut			Haricots vert/ pommes vapeur	Purée de pommes de terre
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix	Fruit frais	Smoothie ananas passion Et son biscuit coco	Banane sauce au chocolat au lait de chef	Cake nature et crème de marron	Fromage blanc et confiture de lait

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.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée





Plat végétarien




Produit de la mer durable

# Menus communs 2023 / 4 composantes

 tous nos plats sont élaborés sur place par notre chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>Emincé d'endives aux croûtons</b> <b>Et dés d'emmental</b> 				
Plat protidique	<b>Vinaigrette au miel</b> <b>Chili sin carne (haché végétal)</b> 				
sa garniture	<b>Riz</b>				
Produits laitiers au choix	<b>Yaourt nature et sucre</b>				
Desserts au choix	<b>Lacté saveur vanille nappé caramel</b>				
	<b>Saucisse de Strasbourg S/P sauce de volaille</b> 	<b>Saucisse de Strasbourg S/P sauce de volaille</b> <b>Lentilles mijotées</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Rôti de bœuf au jus</b> 	<b>Taboulé</b> <b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Brandade de poisson</b>  PMD <b>Salade verte</b>
		<b>Penne semi-complet BIO et emmental râpé</b> 		<b>Carottes pommes vapeurs persillées</b>	<b>Tomme blanche</b>
			<b>Purée de pommes locales à la cannelle</b> 	<b>Fromage blanc sucré au Miel</b>	<b>Fruit au choix</b>

*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.*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable



