

MENUS DE LA SEMAINE DU 13 AU 17 SEPTEMBRE 2021

la code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

| LUNDI |
|------------------------|
| salade croquante |
| pomelos |
| salade jurasienne |
| |
| sauté de veau au curry |
| petits pois cuisinés |
| riz |
| salade verte |
| |
| ptit louis coque |
| |
| nectarine jaune |
| ou yaourt |

| MARDI |
|-------------------------------|
| mini pizza |
| lanières de betteraves rouges |
| boullgour au surimi |
| |
| saucisses de volaille |
| lentilles vertes du Puy |
| pommes vapeur |
| salade verte |
| |
| milanette |
| |
| éclair au chocolat |
| ou fruit |

| JEUDI |
|----------------------------------|
| taboulé au quinoa |
| pomelos |
| melon |
| |
| rôti d'échine de porc aux pommes |
| écrasé de pommes de terre |
| jeunes carottes sautées |
| salade verte |
| |
| mini roitelet |
| |
| flan vanille au caramel |
| ou fruit |

| VENDREDI |
|------------------------|
| salade aux 2 fromages |
| pâté breton |
| pastèque |
| |
| filet de poisson frais |
| cœur de blé cuisiné |
| poêlée côté sud |
| salade verte |
| |
| |
| salade de fruits frais |
| ou yaourt |

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur



produits bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

| LUNDI |
|---|
| salade croquante |
|  |
| sauté de veau au curry |
| petits pois cuisinés |
| salade verte |
|  |
| ptit louis coque |
|  |
| nectarine jaune |

| MARDI |
|---|
| mini pizza |
|  |
| saucisses de volaille |
| lentilles vertes du Puy |
| salade verte |
|  |
| milanette |
|  |
| éclair au chocolat |

| JEUDI |
|---|
| taboulé au quinoa |
|  |
| rôti d'échine de porc aux pommes |
| écrasé de pommes de terre |
| salade verte |
|  |
| mini roitelet |
|  |
| flan vanille au caramel |

| VENDREDI |
|---|
| salade aux 2 fromages |
|  |
| filet de poisson frais |
| cœur de blé cuisiné |
| salade verte |
|  |
|  |
| salade de fruits frais |

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur

produits bio

produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

la code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

| LUNDI |
|--|
|  salade croquante  pomelos salade jurasienne  |
| sauté de veau au curry  petits pois cuisinés riz  salade verte   plateau de fromages  |
| corbeille de fruits de saison  ou choix de desserts |

| MARDI |
|--|
| mini pizza tagliatelles de betteraves rouges boulgour au surimi  |
| saucisses de volaille  lentilles vertes du Puy   pommes vapeur  salade verte   plateau de fromages  |
| éclair au chocolat ou choix de desserts |

| JEUDI |
|---|
| taboulé au quinoa pomelos melon   |
|  rôti d'échine de porc aux pommes   écrasé de pommes de terre jeunes carottes sautées  salade verte   plateau de fromages  |
|  flan vanille au caramel ou choix de desserts |

| VENDREDI |
|---|
| salade aux 2 fromages  pâté breton  pastèque  |
|  filet de poisson frais cœur de blé cuisiné  poêlée côté sud  salade verte   plateau de fromages  |
| salade de fruits frais ou choix de desserts |

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur



produits bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

LUNDI

 betteraves rouges 



 escalope de volaille provençale

coquillettes 

 salade verte 



tartare



banane

MARDI

céleri au surimi



jambon grillé

pommes frites

 salade verte 





 crème au chocolat

JEUDI

 rillettes de thon



tajine d'agneau

semoule couscous 

 salade verte 





 compote & biscuit 

VENDREDI

tartare de concombres 



 filet de poisson frais

haricots cuisinés 

 salade verte 



ortolan 



gâteau au fromage blanc

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur



produits bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

la code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

| LUNDI |
|--|
|  betteraves rouges   pâté de campagne salade de céréales aux légumes  |
|  escalope de volaille provençale coquillettes  |
|  petits pois carottes salade verte   |
| plateau de fromages  |
| corbeille de fruits de saison  ou choix de desserts |

| MARDI |
|---|
| céleri au surimi salade niçoise  œufs mimosas  |
| noix de veau rôtie pommes frites |
| tomates provençale  salade verte   |
| plateau de fromages  |
| yaourt gourmand au chocolat ou choix de desserts |

| JEUDI |
|--|
|  rillettes de thon salade paella  pastèque  |
| tajine d'agneau semoule couscous  |
|  légumes du tajine  salade verte   |
| plateau de fromages  |
|  compote & biscuit  ou choix de desserts |

| VENDREDI |
|---|
| tartare de concombres  |
|  mousse de foie salade piémontaise  |
|  filet de poisson frais  haricots cuisinés  |
|  riz salade verte   |
| plateau de fromages  |
| gâteau au fromage blanc ou choix de desserts |

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur



produits bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

MENUS DE LA SEMAINE DU 20 AU 24 SEPTEMBRE 2021

le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

| LUNDI |
|--|
|  betteraves rouges   pâté de campagne salade de céréales aux légumes  |
|  escalope de volaille provençale coquillettes  |
|  petits pois carottes salade verte   |
| tartare  |
| banane ou yaourt |

| MARDI |
|--|
| céleri au surimi salade niçoise  œufs mimosas  |
| jambon grillé pommes frites |
|  tomates provençale salade verte   |
|  crème au chocolat ou fruit |

| JEUDI |
|--|
|  rillettes de thon  salade paella pastèque  |
| tajine d'agneau semoule couscous  |
|  légumes du tajine  salade verte   |
|  compote & biscuit  ou yaourt |

| VENDREDI |
|--|
| tartare de concombres   mousse de foie salade piémontaise  |
|  filet de poisson frais  haricots cuisinés  |
|  riz salade verte   |
| ortolan   |
| gâteau au fromage blanc ou fruit |

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur



produits bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

| LUNDI |
|---|
| segments de pomelos |
|  |
| bœuf braisé aux carottes et pruneaux |
| ☀️ salade verte  |
|  |
| bonbel |
|  |
| ☀️ raisins |

| MARDI |
|---|
| salade Rio |
|  |
| spaghetti à la bolognaise  |
|  |
| ☀️ salade verte  |
|  |
|  |
|  |
| fromage blanc  |

| JEUDI |
|---|
|  |
| betteraves aux pignons de pin |
|  |
| paella |
| ☀️ salade verte  |
|  |
|  |
| comté |
|  |
| salade de kiwis  |

| VENDREDI |
|---|
| ☀️ tomate à la feta  |
|  |
|  |
| thon à l'oriental |
|  |
| semoule couscous |
| ☀️ salade verte  |
|  |
| fol épi |
|  |
| muffin's au chocolat |

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur



produits bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

| LUNDI |
|--|
| segments de pomelos |
| ☀️ melon |
| salade de riz exotique |
|  |
|  bœuf braisé aux carottes et pruneaux |
|  pommes vapeur |
| ☀️ salade verte  |
|  |
| plateau de fromages |
|  |
| ☀️ raisins |
| ou choix de desserts |

| MARDI |
|--|
| salade Rio |
| macédoine mayonnaise |
|  salade d'œufs durs  |
|  |
| spaghetti  |
| à la bolognaise végétale |
| ☀️ salade verte  |
|  |
| plateau de fromages |
|  |
|  fromage blanc  |
| ou choix de desserts |

| JEUDI |
|---|
|  betteraves aux pignons de pin |
|  pâté de campagne |
| salade arlequin |
|  |
| paella |
| ☀️ salade verte  |
|  |
| plateau de fromages |
|  |
| salade de kiwis  |
| ou choix de desserts |

| VENDREDI |
|---|
| ☀️ tomate à la feta  |
| pomelos |
| salade de pommes de terre au poulet rôti |
|  |
|  thon à l'oriental |
| semoule couscous |
| légumes du couscous |
| ☀️ salade verte  |
|  |
| plateau de fromages |
|  |
| muffin's au chocolat |
| ou choix de desserts |

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur



produits bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

la code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

| LUNDI |
|---|
| segments de pomelos |
| ☀ melon |
| salade de riz exotique |
|  |
|  bœuf braisé aux carottes et pruneaux |
|  pommes vapeur |
| salade verte  |
|  |
| bonbel |
|  |
| ☀ raisins |
| ou yaourt |

| MARDI |
|--|
| salade Rio |
| macédoine mayonnaise |
|  salade d'œufs durs  |
|  |
| spaghetti  à la bolognaise  |
| ☀ salade verte  |
|  |
|  |
|  fromage blanc  |
| ou fruit |

| JEUDI |
|---|
|  betteraves aux pignons de pin |
|  pâté de campagne |
| salade arlequin |
|  |
| paella |
| ☀ salade verte  |
|  |
|  comté |
|  |
| salade de kiwis  |
| ou yaourt |

| VENDREDI |
|--|
| ☀ tomate à la feta  |
| pomelos |
| salade de pommes de terre au poulet rôti |
|  |
|  thon à l'oriental |
|  semoule couscous |
| légumes du couscous |
| ☀ salade verte  |
|  |
| fol épi |
|  |
| muffin's au chocolat |
| ou yaourt |

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur



produits bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes