




Semaine n° 09 - du 28 Février au 6 Mars 2011

Plan Alimentaire 5

DEJEUNER	Semaine n° 09 - du 28 Février au 6 Mars 2011				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pomelos Choux fleurs mimosa Pâtes au basilic Rillettes de porc	Salade de tomates Potage ou Macédoine vinaigrette Riz au thon Crêpe au jambon	Salade verte fromagère Betteraves rouges Salade de pommes de terre mimosa Toast à la sardine	Carottes râpées Terrine de légumes Salade pastourelle Salami	Salade champêtre Salade catalane Salade composée Terrine de poisson
Plat principal	Omelette Poisson sauce bonne femme	Pates bolognaise Navarin de porc	Sauté de dinde forestier Paupiette de veau à l'ancienne	Bœuf aux olives Rougail de saucisse	Choucroute Filet de poisson
Accompagnement	Poêlée de légumes forestière Pommes sautées	Fondue de poireaux Pates	Salsifis et carottes Haricots coco	Brocolis Riz pilaf	Chou à choucroute Pommes de terre
Produit laitier	Vache qui rit Tome blanche Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Emmental Coulommiers Yaourt pulvé Fromage frais aromatisé Fromage blanc sucré	Vache picon Edam Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Gouda Fripon Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Carré d'As Brie Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille
Dessert	Crème anglaise Pomme Compote pomme banane Barre bretonne	Entremets citron Kiwi Cocktail de fruits aux litchis Clafoutis 	Crème renversée Banane Compote de poires Tarte aux pommes 	Liegeois chocolat Pomme Ananas au sirop Chou à la crème 	Entremets caramel Orange Pomme cuite Beignet framboise

**DINER**

Entrée	Betteraves aux pommes Salade stasbourgeoise  Cake au surimi	Concombre et maïs Terrine de légumes	Radis croque Potage à la tomate  Maquereau à la moutarde	Salade aux agrumes
Plat principal	Escalope viennoise Rôti de porc à la moutarde	Poitrine de veau farcie Bruschetta	Pizza Gratin de courgettes au bœuf	Hamburger
Accompagnement	Ratatouille niçoise Semoule	Duo de haricots/Salade verte Purée	Salade verte	Frites
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers			
Dessert	Entremets pistache Poire Ananas au sirop	Panacotta Pomme cuite à la vergeoise Eclair au chocolat	Yaourt aux fruits Fruit Sablés des Flandres	Smoothie pommes bananes oranges Muffins


**DEJEUNER :**


Salade catalane: haricots verts, tomate, thon, oignon /  
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Quinoa des Incas: Quinoa, carottes, maïs, poivron rouge

**DINER :**




Salade strasbourgeoise: pommes de terre, saucisse de strasbourg, cornichon

**Légende des pictogrammes**

Produit Animation 

Produit Maison 

En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Semaine n° 10 - du 7 au 13 Mars 2011				
DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Salade fantaisie Choux fleurs mimosa Taboulé Maquerzau moutarde	Salade vendéenne Terrine de légumes Salade nicarde Crêpe au fromage	Concombre à la crème Potage Salade vénitienne Saucisson à l'ail	Pomelos Betteraves / maïs Potage vermicelle Feuilleté au fromage
Plat principal	Steak haché de volaille Sauté de porc au caramel	Sauté de bœuf au paprika Omelette au fromage	Poisson sauce crevettes Pizza	Rôti de porc Boulettes de bœuf
Accompagnement	Gratin de choux fleurs Pâtes	Haricots beurre Lentilles	Purée crécy Blé	Petits pois à la française Riz pilaf
Produit laitier	Emmental Fondu président Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Saint Moret Camembert Yaourt sucré Suisse aromatisé Fromage blanc aux fruits	Gouda Buchette ml chèvre Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Mimolette Fondu junior Yaourt sucré Suisse aromatisé Fromage blanc vanille
Dessert	Mousse au chocolat Orange Cocktail de fruits Moelleux aux poires	Panacotta au coulis Poire Compote pomme cassis Tarte au sucre 	Entremets pistache Pomme Pêche au sirop Moelleux chocolat 	Bircher muesli Kiwi Ananas au sirop Far breton 

DINER 				
Entrée	Chou rouge aux noix Cake au surimi Galantine de volaille	Salade carnaval Velouté de légumes Salami cornichon	Radis croque	Salade coleslaw Blé fantaisie Pâté de campagne
Plat principal	Blanquette de poisson Tomate farcie	Jambon braisé sauce charcutière Filet de dinde aigre douce	Croque monsieur Nuggets de poulet	Paupiette de veau aux petits légumes Pissaladière
Accompagnement	Carottes au cumin Riz aux poivrons	Salade verte Blé doré	Salade verte pommes campagnarde	Salade d'endives Penne rigate
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers			
Dessert	Semoule au lait Fruit Crumble aux pommes	Onctueux vanille Fruit Poire à la crème anglaise	Croque choco banane	Crème brûlée Compote tous fruits Gaufre

**DEJEUNER :**

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins /  
Salade vendéenne: chou blanc, raisin /Salade nicarde: pommes de terre, tomate, haricots verts/ Salade comtesse: salade, tomate, emmental/ Salade espagnole: haricots verts, tomate, poivron, chorizo /  
Salade hébé: Riz, concombre, thon, oeuf dur /Salade vénitienne: Pâtes, tomates, thon, olives

**DINER :**

Salade carnaval: chou blanc, carottes, poivron vert, maïs, radis /  
Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise

**Légende des pictogrammes**

Produit Animation

Produit Maison

En vert, menu conseillé par l

Toute l'équipe de restauration vous souha

Plan Alimentaire 1

Vendredi

Salade comtesse

Salade espagnole

Salade hêbé

Cervelas vinaigrette

Poisson pané

Poulet rôti

Epinards à la crème

Frites

Chantailou

Saint nectaire

Yaourt pulpe

Suisse sucré

Fromage blanc aux fruits

Onctueux caramel

Poire

Purée de pommes coing




Chou chantilly



notre diététicienne

ate un bon appétit!



DEJEUNER	Semaine n° 11 - du 12 au 18 Mars 2012					Plan Alimentaire 2
	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	
Entrée	Céleris rémoulade Betteraves rouges vinaigrette Salade pastourelle Œuf mayonnaise	Carottes râpées Terrine de légumes Salade de blé Sardine à l'huile	Salade auvergnate Salade augustin Salade esaue Pizza	Chou rouge aux pommes Salade du léon Salade de blé minosa Duo de saucissons	Tomates vinaigrette Potage de légumes Salade panachée Tarte aux légumes	
Plat principal	Couscous de poulet Merguez	Pommes de terre à la savoyarde Poitrine de veau farcie	Nuggets Poisson pané	Bœuf aux oignons Omelette aux poivrons	Blanquette de poisson Sauté de dinde au curry	
Accompagnement	Légumes couscous Semoule	Courgettes ail et persil Pommes de terre	Haricots verts Macaroni	Printanière de légumes Frites	Purée de brocolis Pâtes	
Produit laitier	Camembert Gouda Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Cantadou Saint Paulin Yaourt pulvé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit Brie Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Fripon Edam Yaourt pulvé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Tome noire Coulommiers Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	
Dessert	Sabayon de Fruits Kiwi Ananas au sirop Gâteau basque	Entremets praliné Pomme Compote pomme framboise Génoise abricot coco	Mousse au chocolat Banane Poire cuite aux amandes Tarte au caramel 	Crème renversée Orange Compote de pêche Riz au lait 	Liegeois vanille Poire Cocktail de fruits aux litchis Crumble aux pommes 	

**DINER**

Entrée	Concombre bulgare Semoule égyptienne Toast à la sardine	Velouté de légumes Quinoa des incas Cake au jambon	Pamplemousse Salade nicarde Mortadelle	Verrine Galway	
Plat principal	Flamiche picarde Chili de légumes	Steak haché Poisson à l'oseille	Baguette campagnarde Emcécés de poulet à la normande	Saucisse Beignet de poisson	
Accompagnement	Riz pilaf Salade verte / Endives braisées	Haricots coco Purée de carottes	Boulghour Salade	Colcanon	
Produit laitier					
Dessert	Crème pistache Salade de fruits frais Compote pomme ananas	Fruit Pomme à la gelée de groseille Crêpe au sucre	Fromage blanc au coulis Fruit Salade de fruits	Crumble	


**DEJEUNER :**

Salade auvergnate: chou blanc, emmental, oignon, persil/ Salade esaue: lentilles, tomate, œuf dur, oignon/ Salade camarguaise: Riz, tomate, poivron vert, œuf dur, olive, cornichon / Salade augustin: haricots verts, petits pois, tomate, œuf dur, persil/ Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron vert/ Salade du Léon: chou fleur, maïs/Salade panachée: pommes de terre, frisée, tomate, échalote

**DINER :**

Semoule égyptienne: semoule, tomate, maïs, cœur de palmier, menthe / Quinoa des incas: Quinoa, carottes, maïs, poivron rouge, oignon/Salade nicarde: pommes de terre, tomate, haricots verts

**Légende des pictogrammes**

Produit Animation 

Produit Maison 

En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!



Semaine n° 12 - du 19 au 25 Mars 2012

Plan Alimentaire 3

DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi Menthe à l'eau
Entrée	Betteraves râpées à la ciboulette Champignons à la grecque Blé fantaisie Œuf mayonnaise	Pomelos Choux fleurs à la grecque Salade argoat au persil frais Cake au surimi	Chou rouge aux noix Velouté au cerfeuil Salade de pâtes tricolore Panaché de saucissons	Tomate persillée Macédoine de légumes au surimi Taboulé à la menthe Maquereau à l'escabèche	Salade colorée Salade laperousse Salade setoise Pizza
Plat principal	Rôti de porc à la sauge Poulet rôti	Sauté de bœuf au gingembre et coriandre Omelette	Escalope de volaille à l'estragon Quiche lorraine	Poisson pané ciron Boulette de bœuf	Steak haché Pâtes au thon
Accompagnement	Haricots verts Lentilles cuisinées	Carottes Frites	Petits pois à la paysanne Riz pilaf	Purée de brocolis Blé	Crumble de légumes Pâtes au pistou
Produit laitier	Buchette mi-chèvre Edam Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Camembert Cantadou Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc aux fruits	Saint paulin Fraidou Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Mini roulé aux herbes Tome blanche Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc vanille	Emmental Chanteneige Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits
Dessert	Liegeois vanille Orange Pêche aux amandes Roulé confiture	Entremets pistache Ananas frais Compote tous fruits Génoise choco menthe	Crème dessert pralinée Pomme Abricot pâtissier Riz au lait sauce caramel	Flan chocolat Kiwi Cocktail de fruits Brownies	Crème brûlée Banane Purée pomme banane Biscuits secs

**DINER**

Entrée	Velouté de potiron Galantine de volaille	Salade vendéenne Salade esau	Concombre bulgare Cœurs de palmiers et maïs	Salade fantaisie Cervelas vinaigrette
Plat principal	Marmite de poisson Pizza	Feuilleté au fromage Fricassée de porc à la dijonnaise	Rougail saucisse Burger de veau	Emincés de volaille au thym Baguette alsacienne
Accompagnement	Salade verte Macaronis	Salade verte Boulghour	Courgettes poêlées Pommes vapeur	Salade verte / Brunoise de légumes Flageolets
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers			
Dessert	Entremets praliné Poire	Yaourt pulvé Salade de fruits	Mousse au chocolat Ananas au sirop	Fruit Clafoutis

**DEJEUNER :**

Blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade Argoat: pommes de terre, thon, oignons, persil / Colorée: carottes, radis, chou rouge / Laperousse: Fond d'artichaut, haricots verts, tomate, épaule / Sétoise: Riz, brunoise de légumes, thon / Salade de pâtes tricolores: pâtes, tomate, olive noire, poivron vert

**DINER :**

Salade vendéenne: chou blanc, raisins secs / Salade esau: lentilles, tomate, œuf dur, échalotes, ail, persil / Salade fantaisie: céleris, ananas, pomme, raisin

**Légende des pictogrammes**

Produit Animation



Produit Maison



En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!



DEJEUNER	Semaine n° 13 - du 26 Mars au 1er Avril 2012					Plan Alimentaire 4
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade auvergnate Macédoine de légumes mayonnaise Salade charcutière Pâté de campagne	Salade fantaisie Betteraves aux pommes Salade pastourelle Feuilleté au fromage	Pomelos Choux fleurs mimosa Riz en salade Terrine de poisson	Salade san remo Salade augustin Salade de blé Saucisson à l'ail	Salade mêlée Champignons à la grecque Semoule fantaisie Sardine à l'huile	
Plat principal	Filet de poisson à la normande Goulash de bœuf	Emincé de volaille au curry Saucisse de campagne	Pizza Blanquette de poisson	Sauté de porc à l'orange Cordon bleu	Rôti de bœuf Poisson au beurre blanc	
Accompagnement	Carottes et champignons à la crème Riz créole	Haricots verts Purée de pommes de terre	Salade verte Semoule	Poêlée de légumes Penne rigate	Gratin de choux-fleurs Frites	
Produit laitier	Gouda Vache qui rit Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Brie Fondus Président Yaourt pulpe Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Fraidou Pyrénées Yaourt sucré Fromage frais aux sucrés Fromage blanc aux fruits	Chanteneige Tome grise Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Saint Paulin Brie Yaourt aromatisé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Entremets vanille Poire Ananas au sirop Gâteau basque	Liégeois chocolat Banane Pomme cuite à la cannelle Far Breton	Flan nappé caramel Orange Compote de pommes bananes Tarte	Entremets belle Hélène Pomme Poire au chocolat Semoule au lait	Ile flottante Kiwi Cocktail de fruits au sirop Eclair au chocolat	

**DINER**

Entrée	Frisée, tomate, lardons Salade de cœurs de palmiers	Concombre vinaigrette  Maquereau moutarde	Soupe de haricots à la noix de coco	Carottes râpées Terrine de légumes	
Plat principal	Croissant jambon fromage Paupiette de veau marengo	Echine demi sel Tarte à la tomate et moutarde	M'chuzi wa nyama	Boulettes d'agneau à la marocaine Bouchée à la reine	
Accompagnement	Salade verte Blé aux petits légumes	Salade verte Lentilles	Pommes boulangères	Légumes couscous Riz coloré	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Bûcher muesli Fruit de saison	Crème dessert chocolat Smoothie pomme orange, banane	M'dizi kustad	Compote pomme miel Rocher coco	

**DEJEUNER :**

Salade auvergnate: chou blanc, emmental, oignon, persil / Salade charcutière: pommes de terre, museau, oignon/Pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Quinoa des incas: quinoa, carottes, maïs, poltron, oignon/Salade fantaisie: céleris, ananas, pommes, raisins secs/ Salade San remo: concombre, tomate, persil / Salade Augustin: Haricots verts, petits pois, tomate, oeuf dur, persil / Salade mêlée: Salade verte, maïs, croutons/ Semoule fantaisie: semoule, petits pois, tomate, raisins secs

**DINER :**

M'chuzi wa nyama : curry de bœuf / M'dizi kustad : crème de banane

**Légende des pictogrammes**

Produit Animation



Produit Maison



En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!



Semaine n° 14 - du 2 au 8 Avril 2012

Alimentaire 5

DEJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Entrée	Radis à la croque Carottes à la marocaine Salade italienne Rillettes de porc	Concombre ciboulette Betteraves rouges ciboulette Salade orientale Crêpe aux champignons	Salade verte fromagère Salade catalane Salade arlequin Toast à la sardine	Tomate vinaigrette Salade du pêcheur Salade esau Pâté de campagne cornichon	Carottes râpées vinaigrette de miel Salade cœur de palmier Taboulé Terrine de poisson
Plat principal	Omelette Fricassée de volaille au curry	Tajine de légumes et pois chiches au miel Poisson meunière	Filet de dinde à l'ancienne Haché de veau à l'andalouse	Carbonnade flamande Rôti de porc	Poisson à l'oseille Cervelas campagnard
Accompagnement	Ratatouille Pommes rissolées	Tajine de légumes Pâtes semi complète	Petits pois Semoule	Purée de céleri Purée de pommes de terre	Fleurette de brocolis Riz pilaf
Produit laitier	Vache qui rit Tome blanche Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc au miel	Emmental Coulommiers Yaourt aromatisé Fromage frais aromatisé Fromage blanc sucré	Fripon Saint Paulin Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille	Tome noire Brie Yaourt aromatisé Fromage frais aromatisé Fromage blanc aux fruits	Carré d'As Camembert Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc vanille
Dessert	Flan vanille Ananas Purée de pommes Carré congolais	Crème dessert caramel Kiwi Cocktail de fruits aux fraises Clafoutis	Crème renversée Pomme Compote de poires Tranche de pain d'épices	Liegeois Poire Ananas au sirop Gâteau nid d'abeille	Entremets chocolat Banane Pêche au sirop Détice breton

**DINER**

Entrée	Rémoulade de courgettes Salade de blé	Salade coleslaw Maquereau à la moutarde	Pomelos Œufs durs mayonnaise	Betteraves crues à la féta Salade western
Plat principal	Chili con carne Tarte au fromage	Bruschetta Escalope de porc sauce au poivre	Marmite de poisson Merguez	Cordon bleu Tomate farcie
Accompagnement	Salade verte Riz haricots rouges	Salade verte Boullghour	Poêlée de légumes Pommes sautées	Courgettes sautées Tagliatelles
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers			
Dessert	Entremets pistache Poire	Panacotta au coulis de mangue Pomme cuite à la vergeoise	Fruit Riz condensé	Flan nappé Compote tous fruits

**DEJEUNER :**

Salade Italienne: Pâtes, tomate, poivron vert, olive noire / Salade orientale: Riz, poivron vert, oeuf dur / Esau: lentilles, tomate, oeuf dur, échalotes, persil/Salade arlequin: pommes de terre, maïs, poivrons rouges, poivrons verts/ Salade du pêcheur: Macédoine de légumes, poisson, oeuf dur, crevette/ Salade catalane: Haricots verts, tomate, thon, oignons/ Cervelas campagnard : cervelas obermois

**DINER :**

Coleslaw: carottes, chou blanc / Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons rouges, persil

**Légende des pictogrammes**

Produit Animation



Produit Maison



En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!



		Semaine n° 15 - du 9 au 15 Avril 2012				Plan Alimentaire 1
DEJEUNER		Lundi de Pâques	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes râpées Fond d'artichaud jambon Taboulé Feuilleté au fromage	Concombre à la crème Salade romaine Salade Alsacienne Pâté de foie	Pomelos Betteraves / maïs Salade italienne Œuf dur	Salade verte mimosa Salade catalane Riz niçois Sardine à la tomate	
Plat principal		Steak haché Côte de porc grillée	Poisson sauce aurore Omelette	Jambon grill sauce barbecue Goulash de bœuf	Parmentier de poisson Rôti de dinde sauce moutarde	
Accompagnement		Haricots beurre Frites	Brunoise de légumes Lentilles cuiciniées	Carottes au beurre Blé	Brocolis Purée de pommes de terre	
Produit laitier		Fromage ail et fines herbes Camembert Yaourt aromatisé Suisse aromatisé Fromage blanc aux fruits	Tome blanche Saint Moret Yaourt pulpe Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Gouda Fondu junior Yaourt sucré Suisse aromatisé Fromage blanc vanille	Vache qui rit Saint nectaire Yaourt aromatisé Suisse sucré Fromage blanc aux fruits	
Dessert		Flan vanille Pomme Compote tous fruits Tartelette abricot	Entremets pistache Banane Pêche au sirop Moelleux chocolat	Crème aux œufs Poire Cocktail de fruits Tiramisu	Mousse coco Kiwi Compote pomme fraise Gâteau basque	

**DINER**



Entrée		Salade de tomates Feuilleté hot dog	Salade Thaïtienne	Choux fleurs mimosa Surimi sauce cocktail
Plat principal		Poulet basquaise crêpe jambon	Sauté de porc à la vanille	Paupiette de veau au jus Pizza
Accompagnement		Endives braisées Semoule	Riz créole	Salade Pommes vapeur
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers			
Dessert		Entremets praliné Poire à a crème anglaise	Ananas Vanina	Onctueux caramel Fruit de saison

**DEJEUNER :**

Catalane : haricot vert, tomate, thon, oignon /  
Romaine: macédoine de légumes, surimi, persil  
/Alsacienne: pommes de terre, chou blanc, emmental, cervelas / Salade Italienne: Pâtes, tomate, olive noire, poivron vert / Albondigas espana : boulettes de boeuf sauce tomate, petit pois, ail

**DINER :**

**Légende des pictogrammes**

Produit Animation



Produit Maison



En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!



DEJEUNER	Semaine n° 16 - du 16 au 22 Avril 2012					Plan Alimentaire 2
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade mêlée Brocolis jambon Salade paysanne Sardine à l'huile	Carottes râpées vinaigrette Haricots verts échalote Pâtes en salade Galantine de volaille	Concombre sauce yaourt Blancs de poireaux et œuf dur Riz du chef Pâté de foie	Salade de tomates Champignons à la grecque Blé au surimi Saucisson sec	Radis à la croque Macédoine de légumes Salade pastourelle Œuf dur mayonnais	
Piat principal	Cordon bleu Papillote de poisson à la tomate	Sauté de porc printanier Steak haché de veau	Boulettes d'agneau façon tandoori Fricassée de volaille grand-mère	Rôti de bœuf Chipolatas	Marmite de poisson Wings de poulet	
Accompagnement	Mitonnée de légumes Flageolets	Petits pois à la française Coudes rayés	Légumes couscous Semoule	Haricots verts Frites	Carottes persillées Riz pilaf	
Produit laitier	Saint Paulin Vache qui rit Yaourt pulvé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Cantadou Emmental Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Tome blanche Fondu président Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Coulommiers Saint Nectaire Yaourt pulvé Fromage frais sucré Fromage blanc aux fruits	Brie Edam Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	
Dessert	Crème dessert pralinée Banane Compote de pommes bananes Eclair au chocolat	Entremets vanille Pomme Cocktail de fruits au sirop Far breton	Mousse straciatella Kiwi Pêche au sirop Crumble	Liegeois chocolat Poire Ananas au sirop Tarte aux pommes	Flan nappé Fraises (sous réserve) Smoothie Tranche napolitaine	

## DINER

Entrée	Salade fantaisie Salade algérienne	Macédoine de légumes Crêpe au fromage		Pomelos Salade lorette	
Piat principal	Gratin de courgettes au bœuf Œuf dur sauce mornay	Filet de dinde au curry Tarte au chèvre	Galette de blé noir	Croque monsieur Paupiette de lapin chasseur	
Accompagnement	Epinards béchamel Riz	Salade verte Purée de pommes de terre		Salade verte Lentilles	
Produit laitier					
Dessert	Poire cuite Gâteau yaourt	Crème catalane Fruit de saison	Crêpe de froment	Salade de fruits frais Semoule au lait	

## DEJEUNER :

Salade mêlée: Salade verte, maïs, croutons/Quinoa des incas: Quinoa, carottes, maïs, poivron rouge, oignon / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron vert/ Salade mêlée: salade mélangée, maïs, croutons / Salade paysanne: pommes de terre, carottes, lardons, tomate, croutons/ Chef: riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil

## DINER :

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin / Algérienne: pois chiches, batavia, concombre, tomate, oignon, curcuma / Salade lorette: betteraves, julienne de céleri, mâche

## Légende des pictogrammes

Produit Animation



Produit Maison



En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!



		Semaine n° 17 - du 23 au 29 Avril 2012				Plan Alimentaire 3
DEJEUNER		Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Salade mée	Pomelos	Tomate vinaigrette	Betteraves crues râpées	Céleris remoulade	
	Betteraves pomme emmental	Cœurs de palmiers et maïs	Salade espagnole	Terrine de légumes	Terrine de légumes	
	Piémontaise	Taboulé	Salade de pâtes au basilic	Salade camarguaise	Salade de carottes	
	Feuilleté fromage	Mousse forestière	Panaché de saucissons	Œuf dur mayonnaise	Maquereau à l'escabèche	
Plat principal	Saucisse de Francfort	Bœuf à la provençale	Escalope de dinde au jus	Poisson au beurre citronné	Pates bolognaise	
	Sauté de volaille marengo	Poitrine de veau farçie	Omelette	Rôti de porc à l'ancienne	Dés de poisson	
Accompagnement	Haricots verts	Gratin de courgettes	Salsifis ail & persil / salade verte	Carottes et brocolis	Crumble de légumes	
	Purée de pois cassés	Frites	Pommes de terre boulangères	Semoule	Pates	
Produit laitier	Buchette ml-chèvre	Brie	Saint paulin	Fraidou	Emmental	
	Cantadou	Gouda	Fripon	Tome blanche	Chantenaige	
	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	
	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	
Dessert	Flan nappé caramel	Liegeois vanille	Bicher muesli	Entremets citron	Crème dessert chocolat	
	Banane	Poire	Kiwi	Pomme	Fraises	
	Ananas vanina	Compote tous fruits	Abricots au sirop	Cocktail de fruits	Purée de pommes	
	Gauffre	Tarte aux fruits	Palet de dame aux pépites de chocolat	Riz au lait	Chausson aux pommes	

## DINER

Entrée	Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'avocat au surimi	Concombre à la menthe	
	Salade arizona	Chou fleur mimosa		Salade soisson	
Plat principal	Poisson sauce duglérée	Feuilleté au fromage	Chili de légumes	Tournedos de dinde sauce fromagère	
	Flammenküche	Brochette de volaille		Tartine tomate mozarella	
Accompagnement	Ratatouille	Salade verte	Riz basmati	Salade verte / Brunoise de légumes	
	Coquillettes	Boulghour		Blé	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Entremets praliné	Yaourt pulvé	Smoothie aux fruits	Crème pâtissière aux amandes	
	Poire	Salade de fruits		Compote pomme ananas	

## DEJEUNER :

Salade mée: Salade verte, maïs, tomate / Salade espagnole: haricots verts, tomate, poivron rouge, oignon, chorizo, ail / Salade camargaise: riz, tomate, poivron vert, œuf dur, olive noire, cornichon / Wraps de carottes : galette e blé garnie d'une sauce à base de cantadou ail et fines herbes et fromage blanc, carottes râpées, salade iceberg

## DINER :

Salade arizona: Riz, petits pois, tomate, maïs, emmental / Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika

## Légende des pictogrammes

Produit Animation



Produit Maison



En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!

		Semaine n° 18 - du 30 Avril au 6 mai 2012				Plan Alimentaire 4
DEJEUNER		Lundi	Mardi 1er-Mai	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Pomelos Salade du Léon Riz exotique Terrine de poisson	Céleris rémoulade Betteraves vinaigrette Salade pastourelle Pâté de foie cornichon	Tomate et concombre Champignons à la grecque Taboulé Saucisson à l'ail
Plat principal				Tarte au fromage Saute de bœuf au curry	Fricassée de porc à la moutarde Nuggets de volaille	Steak haché Poisson beurre blanc
Accompagnement				Salade verte Blé	Poêlée de légumes Lentilles	Haricots beurre Frites
Produit laitier				Cantafrçais Pyrénées Yaourt sucré Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Chanteneige Gouda Yaourt sucré Fromage frais sucré Fromage blanc sucré	Tome noire Brie Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc vanille
Dessert				Entremets vanille Pomme Compote de pommes bananes Flan pâtissier	Mousse chocolat Fraises Pêches aux amandes Roulé confiture	Ile flottante Poire Purée pomme abricot Eclair au chocolat

DINER					
Entrée				Salade augustin Toast à la sardine	Carottes râpées Fonds d'artichauts et tomates
Plat principal				Blanc de poulet sauce tomate Omelette	Bruschetta provençale au chèvre Merguez
Accompagnement				Tomates provençales Pommes de terre sautées	Gratin de courgettes / Salade verte Semoule
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert				Yaourt aux fruits Fruit de saison	Riz au lait condensé Ananas frais

**DEJEUNER :**

Quinoa des incas: quinoa, carottes, maïs, poivrons rouges, oignons/ Pastourelle: pâtes, poivron vert, tomate / Salade exotique : riz, tomate, ananas, persil, maïs / Salade du Léon: choux fleurs, maïs

**DINER :**

Augustin: haricots verts, petits pois, tomate, œuf dur, persil

**Légende des pictogrammes**

Produit Animation



Produit Maison



En vert, menu conseillé par notre diététicienne

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit!