







Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 4 au 8 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de rentrée 	
	Salade de tomate Nuggets de poulet frites, Haricots verts à l'ail  fromages Gélifié chocolat		Salade mexicaine Fajitas de dinde mozzarella Pomme de terre, légumes fromages  Petit pot de glace 	pâté de campagne parmentier de poisson  ratatouille  Bleu pâtisserie

« 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. »

Légende :

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







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 11 au 15 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Saute de dinde</p> <p> Cour , haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pois chiche au cumin</p> <p>Omelette</p> <p>Sauce tomate concassée</p> <p> Riz créole, carotte vichy</p> <p>Fromage fondu  La vache qui rit</p> <p>Flan chocolat</p>		<p>Salade verte et dés d'Edam</p> <p>Gratin de pâtes au jambon</p> <p>Courgettes braisées</p> <p> fromage</p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p></p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>beignet de calamar</p> <p>Chou fleur et purée</p> <p>fromages </p> <p>Fruit de saison</p>

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, 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. »

Légende :

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





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 18 au 22 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	LES NOUVELLES RECETTES			
Céleri rémoulade  Poisson blanc pané croustillant Blé , jardinière Fromage frais canfarais gaufre	Salade verte au crouton  Pâtes à la bolognaise courgette  Mont cadri croute noire Flan vanille		Macédoine mayonnaise omelette Riz et epinard Camembert Compote pomme pêche allégée en sucre	Betterave vinaigrette Colin d' Alaska Purée et carotte Gouda Barre bretonne 

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, 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. »

Légende :

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







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 25 Septembre au 29 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe aux champignons	Salade de tomates vinaigrette			Salade haricots rouge
Haché au poulet au jus	Cordon bleu 		Carotte râpées	Parmentier thon provençale
Courgettes persillées et torsades	Pomme de terre ,haricots verts		paella de poule 	carottes 
Tomme grise	Mimolette		Fromage frais cant 	Coulommiers
Mousse au chocolat	Tarte flan pâtissier		Fruit de saison	Compote pommes fraises allégée en sucres
	 			

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, 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. »

Légende :

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







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage fondu	Betterave vinaigrette 		Salade de courgettes et tomate vinaigrette	Pâté de volaille
Saucisse grillées	Sauté de dinde		  Ravioli sauce tomate	Beignet de poisson
Pomme frite légumes	Carottes rondelles et riz		Pâtes au saumon brocolis	Pomme de terre lamelle  poireaux
Tomme blanche	Fromage frais petit cotentin		Gouda	Emmental
Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Flan saveur vanille nappé caramel	Salade de fruits frais

LES NOUVELLES RECETTES








« 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. »

- Légende :**
-  Cuisiné par nos équipes
 -  Produit de la mer durable
 -  Appellation d'Origine Protégée
 -  Issu de l'Agriculture Biologique
 -  Plat végétarien
 -  Œuf de poule élevée en plein air
 -  Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine de la découverte du goût : Les Saveurs du Monde à travers les sports







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
JAPON	AUSTRALIE	CÔTE D'IVOIRE	ARGENTINE	
<p>Chou chinois, cacahuètes et vinaigrette sésame soja</p> <p>porc au caramel</p> <p><i>Riz thaï, poêlée asiatique</i></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Smoothie ananas et fruits de la passion</p> 	<p>Mâche, betteraves et noix de cajou</p> <p>Poulet rôti au cheddar sauce tomate et fromage italien</p> <p>Frites , duo de carotte</p> <p>Fromage petit moule ail fines herbes</p> <p>compote, meringue et coulis de fruits rouges</p>	 	<p>Salade d' argentine(avocat,thon,salade,banane)</p> <p>Emincé de bœuf sauce chimichurri</p> <p>Haricots rouges, maïs et butternut</p> <p>fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte mimosa vinaigrette </p> <p>Poisson blanc meunière et sauce tartare </p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Paris-Brest </p>

« 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. »

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 16 Octobre au 20 Octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Pois chiche au cumin Poulet haché purée Carottes persillées Brie Fruit de saison	Pâté de campagne  Sauté de dinde Semoule et haricots verts Fromage frais petit moulé Flan saveur vanille nappé caramel		Céleri râpé au fromage blanc  Boulette de bœuf *courgette et pâtes Tomme blanche Compote tutti frutti allégée en sucres 	Salade Coleslaw  Beignet de poisson Epinards béchamel Riz créole fromages Barre bretonne 

« 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. »

Légende :

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Décongelé

