


Semaine n°45 DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2009

DEJEUNER

Plan alimentaire 4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Tomate / œuf dur Salade chinoise Salade de blé cocktail Feuilleté au fromage Pâté de foie	Salade mêlée Betteraves pomme emmental Salade chef (riz) Pizza Terrine de poisson
Plat principal				Sauté de porc à la moutarde	Steak haché
Accompagnement				Fleurettes de choux fleurs Frites	Poêlée méridionale Coquillettes
Produit laitier				Chanteneige Saint paulin Yaourt aromatisé Fromage frais aux fruits Fromage blanc sucré	Cantafrais Brie Yaourt sucré BIO  Fromage frais sucré Fromage blanc
Dessert				Crème dessert chocolat Flan vanille Banane Pêches aux amandes Roulé confiture 	Ile flottante Semoule au lait Raisin Compote pomme ananas Eclair au chocolat

DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Pamplemousse Salade yam yam Salade de pâtes Mortadelle	
Plat principal				Poisson meunière	
Accompagnement				Ratatouille niçoise Semoule dorée	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert				Onctueux caramel Assortiment de fruits crus et cuits Tarte aux pommes	

DEJEUNER :

Blé cocktail : blé, surimi, avocat, pomme
Semoule égyptienne : semoule, tomate, maïs, cœurs de palmier, menthe
Salade chef : riz, tomate, épaule, œuf dur
Catalane : haricots verts, tomate, thon
Chinoise : germes de soja, carotte, tomate

DINER :

Yam Yam : haricots verts, céleri, salade

Légende des pictogrammes


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

Semaine n° 46 DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2009

DEJEUNER

Plan alimentaire 5	Lundi	Mardi	Mercredi FERIE	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de tomates		Pamplemousse	Carottes râpées
	Salade de brocolis au jambon	Betteraves rouges BIO 		Macédoine mimosa	Terrine de légumes
	Salade de pâtes au surimi	Salade de blé à la grecque		Semoule tunisienne	Salade arlequin
	Feuilleté viande	Feuilleté fromage		Quiche lorraine	Crêpe au fromage
	Salami	Œuf dur mimosa		Pâté de campagne cornichon	Mortadelle
Plat principal	Escalope de volaille au jus	Chili con carne		Poisson sauce concarnoise	Paupiette de veau forestière
Accompagnement	Haricots verts	Courgettes poêlées		Purée de brocolis	Petits pois
	Semoule	Riz pilaf		Pommes sautées	Haricots blancs à la tomate
Produit laitier	Camembert	Tome noire		Vache qui rit	Brie
	Vache qui rit	Fondu président		Edam	Fromage ail et fines herbes
	Crème anglaise	Yaourt aromatisé		Yaourt pulpe	Yaourt aromatisé
	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits		Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré
	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Onctueux chocolat	Crème dessert caramel		Pâtisseries aux fruits	Flan nappé caramel
	Glace	Entremets citron		Onctueux vanille	Riz au lait
	Banane	Poire		Pomme	Kiwi
	Compote pomme framboise	Cocktail de fruits au pamplemousse		Compote pomme fraise	Ananas au sirop
	Barre bretonne	Génoise abricot coco 		Tarte aux fruits 	Chou à la crème

DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pamplemousse			Chou blanc vgette	
	Salade aux germes de soja			Salade catalane	
	Quinoa des incas			Salade de pâtes	
Sardine à l'huile			Œuf dur sauce cocktail		
Plat principal	Omelette au fromage			Jambon grillé	
Accompagnement	Salade verte / brunoise de légumes			Gratin de salsifis	
	Gratin dauphinois			Penne rigate	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Entremets vanille			Crème catalane	
	Assortiment de fruits crus et cuits				
	Tarte au caramel			Moelleux au chocolat	

DEJEUNER :

Blé grecque : blé, féta, tomate, olives, basilic
Tunisienne : semoule, thon, tomate, œuf dur
Arlequin : pdet, maïs, poivrons rouges et verts
Sauce concarnoise : crème, tomate, persil
Western : carotte, tomate, basilic, oignons, 4 épices, ketchup

DINER :

Catalane : haricots verts, tomate, thon

Légende des pictogrammes

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


Semaine n°47 DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2009

DEJEUNER



Plan alimentaire 1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi ANIMATION NORD	Vendredi
Entrée	Pomelos	Salade savoyarde	Céleri rémoulade	Salade d'endives fromagères	Carottes râpées
	Betteraves aux pommes	Choux fleurs mimosa	Macédoine au thon	Salade béarn	Terrine de légumes
	Salade parmentier	Quinoa des incas	Salade de blé	Salade pasta mama	Taboulé
	Quiche lorraine	Crêpe au fromage	Feuilleté à la viande	Pizza	Crêpe aux champignons
	Mousse forestière	Œuf dur mimosa	Salami	Galantine de volaille	Cervelas
Plat principal	Cordon bleu	Chipolatas	Burger de veau	Poisson sauce betteraves	Paëlla au poulet
Accompagnement	Courgettes à l'ail	Carottes BIO 	Brunoise de légumes	Choux fleurs béchamel	Petits pois
	Tortis la tomate	Purée	Semoule	Frites sauce picalilly	Riz pilaf
Produit laitier	Carré d'as	Edam	Camembert	Mimolette	Gouda
	Bûchette mi chèvre	Fromage ail et fines herbes	Chantailou	Fondu junior	Vache qui rit
	Yaourt pulpe	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré
	Suisse aromatisé	Suisse sucré	Suisse sucré	Suisse aromatisé	Suisse sucré
	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc vanille	Fromage blanc sucré	Fromage blanc vanille	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Crème renversée	Panacotta au coulis	Riz au lait	Fromage blanc poire amandes	Entremets chocolat
	Entremets vanille	Ile flottante	Liégeois vanille	Mousse coco / coulis	Flan nappé caramel
	Poire	Kiwi	Banane	Raisin	Pomme
	Compote pomme cassis	Cocktail de fruits	Poire cuite aux amandes	Compote pomme banane	Ananas au sirop
	Beignet framboise	Gâteau au yaourt	Clafoutis	Tarte au chuque	Muffin pomme raisins

DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate / maïs	Salade coleslaw	Pamplemousse	Salade aux 2 betteraves (crues & cuites)	
	Champignons à la grecque	Velouté poireaux pommes de terre	Salade aux pousses de soja	Chou rouge aux noix	
	Pizza	Salade de pâtes au surimi	Salade niçoise		
Plat principal	Maquereau	Saucisson à l'ail	Surimi sauce cocktail	Rillettes de porc	
	Omelette aux poivrons	Emincé de poulet à la normande	Baguette campagnarde	Flamiche picarde	
Accompagnement	Tajine de légumes	Haricots verts	Salade verte / ratatouille niçoise	Salade d'endives	
	Semoule	Riz madras	Pommes en robe		
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Fromage blanc au coulis	Crème dessert caramel	Entremets pistache	Pomme cuite à la vergeoise	
	Assortiment de fruits crus et cuits				
	Moelleux au citron	Chausson aux pommes	<i>Eclair au chocolat</i>	Gaufre au sucre	

DEJEUNER :

Salade savoyarde : salade, pomme, cervelas, emmental
 Salade parmentier : PdeT, haricots verts, tomate, emmental
 Salade de blé : blé, tomate, origan, olives
 Quinoa des incas : quinoa, carotte, maïs, poivrons, oignons
 Béarn : tomate, thon, haricots verts
 Pasta mama : tortis, haricots verts, poivrons, lardons

DINER :

Coleslaw : carottes, et chou blanc

Légende des pictogrammes



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

Semaine n°48 du 23 au 27 novembre 2009

DEJEUNER

Plan alimentaire 2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate / maïs	Carottes râpées	Chou blanc vinaigrette	Salade verte aux croûtons	Pamplemousse
	Betteraves aux pommes	Salade romaine	Salade augustin	Betteraves / œuf dur	Macédoine de légumes
	Salade Esaü	Salade campagnarde	Salade italienne	Riz niçois	Salade piémontaise
	Quiche lorraine	Feuilleté fromage	Pizza	Feuilleté viande	Tarte au fromage
Plat principal	Saucisson à l'ail	Pâté de foie	Toast à la sardine	Rillettes de porc	Œuf dur mayonnaise
	Hachis parmentier	Pâtes à la parisienne	Couscous poulet	Poisson à la catalane	Tournedos de dinde aux champignons
Accompagnement	Ratatouille niçoise	Brunoise de légumes	Légumes couscous	Poêlée de légumes	Carottes vichy
	Purée / salade	Spaghetti	Semoule	Pommes risolées	Riz pilaf
Produit laitier	Coulommiers	Gouda	Vache qui rit	Camembert	Saint paulin
	Cantafras	Chantailou ail et fines herbes	Tome catalane	Six de savoie	Chanteneige
	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt pulpe
	Fromage frais aux fruits	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré
Dessert	Fromage blanc sucré	Fromage blanc vanille	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc vanille	Fromage blanc aux fruits
	Onctueux vanille	Flan chocolat	Entremets vanille	Liégeois vanille caramel	Entremets citron
	Glace	Riz au lait	Crème dessert chocolat	Panacotta aux framboises	Crème dessert pralinée
	Pomme BIO 	Raisin	Banane	Kiwi	Poire
	Cocktail de fruits aux litchis	Poire belle hélène	Compote pomme banane	Pêches au sirop	Compote tous fruits
Crêpe confiture	Roulé crunch 	Far breton 	Chou à la crème	Tarte tiramisu	

DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS INDIEN					
Entrée	Endives / pomme / cervelas	Céleri rémoulade	Pamplemousse tomate féta	Potage Bombay	
	Haricots verts au thon	Quinoa des incas	Choux fleurs vinaigrette	Timbale de crudités au curry	
	Blé fantaisie	Feuilleté hot dog	Œuf dur sauce curry	Petit moelleux carottes / curry	
	Salami cornichon	Surimi mayonnaise	Paupiette de poisson beurre citronné	Assortiment de charcuterie	
Plat principal	Tarte du pêcheur	Gratin de courgettes au bœuf	Salade verte / Epinards à la crème	Pizza bollywood (légumes au curry et cumin)	
Accompagnement	Salade verte	Courgettes / salade verte	Pilaf de blé	Salade verte	
	Haricots blancs à la tomate	Riz créole			
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Fromage blanc aux framboises	Gaufre	Ile flottante	Pot de crème pistache aux amandes grillées 	
	Tartelette aux fruits	Assortiment de fruits crus et cuits	Madeleine	Gâteau de semoule à la cadramome	

DEJEUNER : SALADES

Augustin : haricots verts, salade, tomate, œuf dur
 Italienne : pâtes, tomate, olive, poivrons
 Romaine : macédoine, surimi
 Campagnarde : PdeT, choux fleurs, épaule, olives
SAUCES
 catalane : carottes, concentré de tomate, tomates cubes, oignons, cornichons
 dieppoise : crevettes, moules, champignons, crème
Poêlée de légumes : haricots verts, aubergines, salsifis, oignons, poivrons

DINER :






Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Légende des pictogrammes


-  Produit Maison
-  Animation
-  Produit Découverte

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

Semaine n°49 du 30 novembre au 4 décembre 2009
DEJEUNER

Plan alimentaire 3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi AFRIQUE DU NORD
Entrée	Salade de chou chinois	Pamplemousse	Salade fantaisie	Betteraves crues râpées	<i>Salade de carottes à l'orange</i>
	Betteraves pomme emmental	Salade mungo	Haricots verts niçois	Macédoine de légumes	Salade catalane
	Salade shangai	Taboulé	Salade de maïs	Salade piémontaise	Salade de riz & maïs au thon
	Crêpe au fromage	Feuilleté à la viande	Tarte aux légumes	Feuilleté fromage	<i>Briouats (feuille de brick) au fromage</i>
	Galantine de volaille	Mousse forestière	Panaché de saucissons	Maquereau à l'escabèche	<i>Œuf dur sauce fromage blanc au cumin</i>
Plat principal	Poulet rôti	Poisson meunière	Sauté de porc au curry	Spaghetti bolognaise	Chipolatas
					Merguez sauce piquante
Accompagnement	Carottes au cumin	Epinards à la crème	Salsifis ail & persil	Haricots verts sautés	Tajine de légumes (carottes, choux fleurs, navets, courgettes)
	Purée de Pommes de terre	Riz créole	Pommes vapeur	Spaghetti	Semoule aux pignons de pins
Produit laitier	Buchette mi-chèvre	Emmental BIO 	Saint paulin	Fraidou	Camembert
	Cantadou	Croclait	Fripon	Brie	Chanteneige
	Yaourt pulpe	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé
	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	Fromage frais aromatisé
	Fromage blanc vanille	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré	Fromage blanc vanille	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Onctueux caramel	Entremets chocolat	Mousse crunch	Entremets citron	<i>Entremets pistache</i>
	Liégeois vanille	Fromage blanc au coulis	Crème dessert pralinée	Liégeois chocolat	<i>Gâteau de semoule à la fleur d'oranger</i>
	Banane	Clémentines	Kiwi	Poire	Kiwi
	Ananas vanina	Compote tous fruits	Abricots au sirop	Cocktail de fruits	<i>Soupe de fruits à la menthe</i>
	Eclair au chocolat	Tarte aux fruits 	Rocher coco 	Brownies 	<i>Génoise vanille / agrun</i> 

DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleris rémoulade	Chou blanc aux lardons	Carottes râpées	Pamplemousse	
	Macédoine au thon	Soupe de potiron		Betteraves rouges	
	Feuilleté fromage	Salade de pâtes	Semoule égyptienne	Salade mexicaine	
	Sardine à l'huile	Œuf mimosa	Croissillon dubarry	Surimi sauce cocktail	
		Pâté de campagne			
Plat principal	Jambon braisé sauce poivre	Escalope milanaise	Raclette	Keftas de boulettes d'agneau	
Accompagnement	Haricots beurre sautés	Gratin de courgettes / salade		Petits pois carottes	
	Frites		Salade	Blé à la catalane	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Salade de fruits	Panacotta au coulis	Poire cuite	Crème dessert caramel	
		Assortiment de fruits crus et cuits			
			Crêpe confiture	Chou chantilly	

DEJEUNER :

Catalane : haricots verts, tomate, thon
 Mungo : soja, salade, poulet, coriandre
 Shangai : tortis, poivrons, soja, carotte, surimi
 fantaisie : céleri, pomme, ananas, raisins

DINER :

Semoule égyptienne : semoule, tomate, cœurs de palmiers, maïs

Légende des pictogrammes


Produit Maison



Animation




Produit Découverte


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

Semaine n°50 du 7 au 11 décembre 2009

DEJEUNER

Plan alimentaire 4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc aux lardons	Céleri rémoulade	Pamplemousse	Salade d'endives au bleu pommes	Carottes râpées BIO 
	Betteraves rouges	Salade de cœurs de palmiers	Choux fleurs & maïs	Salade catalane	Macédoine de légumes
	Salade de pommes de terre au thon	Salade de lentilles	Salade piémontaise	Salade pastourelle	Salade hébé
	Feuilleté fromage	Pizza	Cake aux olives	Feuilleté au fromage	Quiche
	Pâté de campagne	Œuf dur mayonnaise	Terrine de poisson	Pâté de foie	Saucisson à l'ail
Plat principal	Tournedos de dinde forestière	Poulet rôti	Quiche lorraine	Cordon bleu	Steak haché
Accompagnement	Trio de fleurettes	Haricots verts	Salade verte / purée de potiron	Brunoise de légumes	Poêlée méridionale
	Riz pilaf	Frites	Blé à l'italienne	Semoule aux raisins secs	Pommes boulangères
Produit laitier	Gouda	Coulommiers	Rondelé	Chanteneige	Cantadou
	Vache qui rit	Fondu Président	Pyrénées	Saint paulin	Brie
	Yaourt aromatisé	Yaourt pulpe	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré
	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits
	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré	Fromage blanc sucré	Fromage blanc vanille
Dessert	Pâtisseries aux abricots	Liégeois vanille	Flan nappé caramel	Flan caramel	Ile flottante
	Entremets citron	Panacotta aux fruits rouges	Crème dessert pralinée	Entremets belle Hélène	Crème dessert chocolat
	Poire	Kiwi	Orange	Pomme	Clémentines
	Compote pomme ananas	Cocktail de fruits	Compote tous fruits	Pêches aux amandes	Ananas au sirop
	Gâteau basque	Semoule au lait 	Flan pâtissier 	Gâteau au yaourt 	Beignet framboise

DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
SAVOIE						
Entrée	Tomate vinaigrette	Salade coleslaw	betteraves râpées	Salade verte fromagère Potage savoyard Betteraves aux noix Cake au jambon		
	Velouté de carottes	Salade germes de soja	Macédoine aux dés d'épaule			
	Salade marco polo	Taboulé	Salade de riz exotique			
	Salami cornichon	Maquereau à la moutarde	Toast à la sardine			
Plat principal	Gratin de courgettes au bœuf	Saucisse de Strasbourg	Albondigas Espagne	Tartiflette savoyarde		
Accompagnement	Salade verte	Salade verte	Carottes à la crème	Salade verte		
	Semoule au curry	Purée de pommes de terre	Riz aux petits légumes			
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers					
Dessert	Crème dessert vanille	Pomme cuite au caramel	Banane sauce chocolat	Fromage blanc / crème de marrons		
	Assortiment de fruits crus et cuits					
	Eclair au chocolat	Gâteau marbré	Palmier		Tarte aux myrtilles	

DEJEUNER :

Salade catalane : haricots verts, tomate, thon
Pastourelle: tortis, jambon, salade, emmental
hébé : riz, concombre, thon, œuf dur

DINER :

Salade marco polo : pâtes, surimi, poivrons rouges
coleslaw : carottes, chou blanc

Légende des pictogrammes



Produit Maison



Animation



Produit Découverte





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

Semaine n°51 du 14 au 18 décembre 2009

DEJEUNER

Plan alimentaire 5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas de Noël
Entrée	Pomelos de Chine	Salade de tomates	Chou blanc aux raisins & lardons	Céleri rémoulade	
	Salade hawaïenne	Macédoine vgette	Betteraves rouges	Terrine de légumes	
	Taboulé	Salade PdeT, thon & maïs	Blé fantaisie	Salade de pâtes au surimi	
	Crêpe au jambon	Feuilleté fromage	Pizza	Quiche lorraine	
	Rillettes de porc	Cervelas vinaigrette	Toast à la sardine	Cervelas vgette	
Plat principal	Nuggets de volaille	Tajine de bœuf aux pruneaux	Blanquette de volaille	Jambon braisé	
Accompagnement	Petits pois à la française	Fondue de poireaux et	Jardinière de légumes	Gratin de choux-fleurs	
	Coquillettes	Riz créole	Semoule	Purée de pommes de terre	
Produit laitier	Fripon	Tome noire	Vache qui rit	Tome noire	
	Tome blanche	Coulommiers	Saint paulin	Fondu président	
	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	
	Suisse sucré	Suisse aromatisé	Suisse sucré	Suisse sucré	
	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré	Fromage blanc vanille	Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Flan vanille	Crème dessert caramel	Crème renversée	Flan chocolat	
	Entremets pistache	Entremets citron	Ile flottante	Glace	
	Pomme	Kiwi	Litchis	Banane BIO 	
	Compote pomme banane	Cocktail de fruits aux litchis	Purée de pommes	Ananas au sirop	
	Madeleine	Génoise abricot coco	Tarte aux fruits de saison 	Chou à la crème	

DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HIVER VITAMINE					
Entrée	Chou rouge aux noix	Pamplemousse	 Repas de fin d'année	Salade de carottes à l'orange	 Repas de Noël
	Betteraves aux pommes	Chou fleur & maïs vtte		Velouté de légumes au fromage	
	Salade de blé	Tarte du pêcheur		Salade de riz	
	Cake au surimi	œuf dur		Pâté forestier	
Plat principal	Omelette aux lardons	Bruschetta à l'italienne		Brochette de poisson sauce malthaise (orange)	
				Gratin d'endives au jambon	
Accompagnement	Ratatouille niçoise	Salade verte		Endives caramélisées	
	Pilaf de blé forestier	Duo de haricots		Pommes vapeur	
Produit laitier	Buffet de fromages & produits laitiers				
Dessert	Liégeois vanille / caramel	Panacotta aux framboises 		Salade d'agrumes à la cannelle 	
		Assortiment de fruits crus et cuits			
	Brownies	Tranche napolitaine			

DEJEUNER :
Hawaïenne : chou fleur, carotte, ananas
Blé Fantaisie : blé, tomate, maïs

DINER :
Assortiment de fruits crus et cuits

Légende des pictogrammes

-  Produit Maison
-  Animation
-  Produit Découverte

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