

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°35 : du 30 Août au 3 Septembre 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Betteraves vinaigrette <b>B</b>	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Steak hachés	Filet de colin meunière
PRODUIT LAITIER				Frites	Pdt vapeur
DESSERT				Yaourt aromatisé	Saint Paulin
				Pomme	<b>Purée pomme abricot</b> <b>B</b> <b>M</b>

P.A. n°1

Semaine n°36 : du 6 au 10 Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade de riz	Macédoine de légumes <b>B</b>	Salade pastourelle <b>B</b>	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse (S/P) Saucisse de volaille	Filet de colin sauce curry	Boulettes d'agneau à la catalane	Omelette <b>A</b>	Sauté de bœuf à la tomate
PRODUIT LAITIER	Lentilles à la provençale <b>B</b>	Carottes <b>B</b>	Purée de p. de terre	Ratatouille	Semoule <b>B</b>
DESSERT	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature	Coulommiers
	Liégeois chocolat	Nectarine	Pomme	<b>Moelleux Cassis</b> <b>M</b>	<b>Milk shake pomme poire</b> <b>M</b>

**B bio**  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**  
Préciser la provenance

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°37 : du 13 au 17 Septembre 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise /  
Salade antillaise: riz, poivron, maïs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre B échalote	Carottes râpées B	Taboulé	Melon	Pâté de foie et cornichons (S/P) Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Chili sin carne A	Palette de porc au jus (S/P) Rôti de dinde au jus	Estouffade de bœuf	Filet de colin sauce citron
	Pêlé mêlé provençal	***	Poêlée de légumes B	Pâtes papillons B	Purée de brocolis B
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Bûchette mi chèvre	Fromage frais sucré	Cotentin	Camembert
DESSERT	Prunes	Crème dessert caramel	Raisin	Purée de pommes M	Tarte flan

P.A. n°3

Semaine n°38 : du 20 au 24 Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Tomate basilic	Betteraves vinaigrette	Salade verte	Salade antillaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Tajine de légumes aux figues, pois chiches et semoule A B	Pizza royale	Poulet rôti au jus	Filet de colin sauce tomate
	***	***	Haricots verts B	Petits pois cuisinés B	Courgettes B
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Emmental	Pavé demi-sel	Brie	Edam
DESSERT	Purée pomme prune B M	Flan vanille	Pomme	Moelleux aux poires M	Banane

P.A. n°4



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison B bio

A Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°39 : du 27 Septembre au 1er Octobre 2021

La Forêt - Le Loiret



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade Arlequin	Betteraves échalote	Concombre vinaigrette <b>B</b>	Velouté de potiron et châtaigne	Salade tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Boulette d'agneau sauce tomate	Cassoulet (S/P) Cassoulet de volaille	Blanquette de volaille aux champignons	Nuggets de blé <b>A</b>
	Carottes <b>B</b>	Semoule <b>B</b>	***	Riz créole <b>B</b>	Mitonnée de légumes <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Fromage frais	Camembert	Fromage frais aux noix	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Kiwi	Fondant aux fruits des bois <b>M</b>	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade exotique: riz, ananas, maïs

P.A. n°5

Semaine n°40 : du 4 au 8 Octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate et concombre vinaigrette	Salade exotique	Salade verte	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf à l'aigre douce	Colin pané citron	Pâtes bolognaise de <b>B</b> lentilles <b>A</b>	Filet de colin sauce normande
	Haricots verts <b>B</b>	Purée de p. de terre <b>B</b>	Ratatouille <b>B</b>	***	Boulgour <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Brie	Tomme grise	Crème anglaise	Rondelé
DESSERT	Poire	Crème dessert vanille	Banane	Gâteaux façon brownies <b>M</b>	Purée pomme cannelle <b>M</b>



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°1



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°41 : du 11 au 15 Octobre 2021

Semaine du goût vitaminée



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée	Salade de risetti, poivron basilic	Chou fleur et romanesco sauce ail et fines herbes	Céleri rémoulade au curry	Tomate vinaigrette <b>B</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux groseilles	Colin meunière citron	Paupiette de veau marengo	Rôti de porc sauce aux poires (S/P) Rôti de dinde sauce aux poires	Parmentier haricots rouges patate douce <b>A</b>
	Riz créole <b>B</b>	<b>B</b> Courgettes au curcuma	Semoule <b>B</b>	Poêlée de légumes <b>B</b>	***
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Camembert	Fraidou
DESSERT	Smoothie pomme agrumes gingembre <b>M</b>	Kiwi	Purée pomme fenouil ou fruit de saison <b>M</b>	Moelleux chocolat betteraves <b>M</b>	Fromage blanc au coulis de mûres

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou blanc, vinaigrette à l'orange /Salade vendéenne: chou blanc aux raisins

P.A. n°2

Semaine n°42 : du 18 au 22 Octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé <b>B</b>	Salade verte	Concombre vinaigrette	Salade vendéenne	Saucisson à l'ail cornichons (S/P) roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Omelette <b>A</b>	Jambon braisé sauce champignons (S/P) jambon de dinde	Bœuf aux oignons	Filet de colin sauce bercy
	Chou-fleur béchamel au curry	Pommes rissolées	Carottes <b>B</b>	Tortis <b>B</b>	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cotentin	Yaourt nature	Petit fromage frais nature	Brie
DESSERT	Pomme	<b>Purée pomme vanille</b> <b>B</b> <b>M</b>	Poire	<b>Moelleux coco</b> <b>M</b>	Banane <b>B</b>

**B** bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L** Local

Préciser la provenance

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

**B**

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°43 : du 25 au 29 Octobre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre échalote	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé fantaisie	Potage de légumes	<b>B</b> Carottes râpées vinaigrette à l'orange
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson citron	Curry de lentilles corail et riz <b>A</b>	Quiche Lorraine	Tajine de volaille	Parmentier de bœuf au potiron
	Epinards à la crème	***	Haricots verts <b>B</b>	Semoule <b>B</b>	***
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Saint Nectaire	Mimolette
DESSERT	Pomme <b>B</b>	<b>Purée pomme poire</b> <b>B</b> <b>M</b>	Kiwi	Mousse au chocolat	<b>Purée de pommes au coulis de fruits rouges</b> <b>M</b>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade exotique: riz, ananas, maïs

Vacances

Semaine n°44 : du 1er au 5 Novembre 2021