



















## Semaine du 3 au 7 septembre 2018

















| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|--|--|--|--|
| <p><b>Tomate vinaigrette</b></p> <p>Carottes râpées</p>  | <p>Pastèque </p> <p>Saucisson à l'ail</p>   |  | <p>Céleri rémoulade </p> <p>Rillettes de sardines </p> | <p><b>Assiette de charcuteries</b></p> <p>Œufs durs mayonnaise </p>   |
| <p><b>Sauté de veau Marengo</b></p> <p>Saucisse de Strasbourg </p>            | <p><b>Cuisse de poulet rôtie</b></p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc </p> |  | <p><b>Cordon bleu</b> </p> <p>Sauté de bœuf mironton</p>  | <p>Filet de Hoki Sauce Citron</p> <p>Farfalles à la Carbonara à la carbonara </p>   |
| <p><b>Purée</b></p> <p>Haricots verts au beurre</p>  | <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Riz créole</p>  |  | <p><b>Courgettes à la méridionale</b></p> <p>Pommes persillées</p>   | <p><b>Farfalles au beurre</b></p> <p>Carottes à la crème</p>   |
| <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>  | <p>Rondelé aux poivres de Madagascar</p> <p>Fromage Blanc</p>  |  | <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Cotentin</p>   | <p>Saint-Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>   |
| <p><b>Flan nappé au caramel</b> </p> <p>Compote de pommes et framboises</p> | <p>Bande marbré beurre</p> <p>Mousse Chocolat </p>                              |  | <p>Bâtonnet de glace au chocolat </p> <p>Grillé aux pommes</p>  | <p>Compotée caramel et pain d'épices </p> <p>Salade de fruits</p>   |
| <p> Plats préférés</p>  | <p> Innovation culinaire</p>  | <p> Recettes développement durable</p> | <p> Recettes d'ici et d'ailleurs</p>  | <p> Recettes Ducasse Conseil</p> <p></p> |

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



## Semaine du 10 au 14 septembre 2018

elior 

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENREDI   |
|--|---|--|--|---|
| <p><b>Macédoine mayonnaise</b></p> <p>Galantine de volaille</p>  | <p>Coleslaw<br/>(carotte, chou blanc)</p> <p>Concombre alpin <br/>(concombre, yaourt, salade composée, ciboulette)</p> |  | <p><b>Carottes râpées vinaigrette du terroir</b></p> <p>Surimi en salade</p>   | <p><b>Salade verte au maïs</b></p> <p>Tomate antiboise <br/>(Tomate, Macédoine, Mayonnaise)</p>                          |
| <p><b>Kefta d'agneau sauce tajine</b> </p> <p>Pépites filet poulet Tandoori</p> | <p><b>Rôti de veau farci aux olives</b></p> <p>Beignets de calamars <br/>sauce tartare</p>                             |  | <p><b>Palette de porc sauce diable</b> </p> <p>Paupiette de poisson blanc</p>   | <p><b>Bouchée poisson blanc panée</b> </p> <p>Omelette aux fines herbes</p>  |
| <p><b>Semoule</b></p> <p>Fenouil braisé</p>  | <p><b>Petits pois</b></p> <p>Fusilli trois couleurs</p>   |  | <p><b>Haricots verts au beurre</b></p> <p>Riz Pilaff</p>   | <p><b>Pommes persillées</b></p> <p>Emincé de poireaux et pommes de terre</p>  |
| <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>Croc' lait</p>  | <p><b>Saint-Paulin</b></p> <p>Mimolette</p>   |  | <p><b>Cotentin</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>   | <p><b>'Fraidou</b></p> <p>Rondelé nature</p>  |
| <p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>  | <p>Ile flottante</p> <p>Roulé au chocolat </p>   |  | <p><b>Gaufre mousse chocolat</b> </p> <p>Panna cotta citron framboise </p> | <p><b>'Compote de pommes</b></p> <p>Ananas </p>  |
| <p> Plats préférés</p>  | <p> Innovation culinaire</p>   | <p> Recettes développement durable</p> | <p> Recettes d'ici et d'ailleurs</p>  | <p> Recettes Ducasse Conseil </p> |

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine




## Semaine du 17 au 21 septembre 2018



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENREDI  |
|---|---|---|--|--|
| <p><b>Blé à la provençale</b> <br/>(blé, courgette, tomate, poivrons jaunes)</p> <p>Roulade aux olives</p> | <p><b>Carottes râpées vinaigrette agrumes</b></p> <p>Mais au thon</p>   |   | <p><b>Trio de crudités</b> </p> <p>Mini-pizza </p> | <p><b>Salade de betteraves vinaigrette du terroir</b></p> <p>Céleri rémoulade</p>  |
| <p><b>Saucisse de Toulouse</b> </p> <p>Filet de Colin à l'Américaine</p>                                   | <p><b>Rôti de dinde franc-comtois</b></p> <p>Poissonnette </p>     |   | <p><b>Moussaka</b> </p> <p>Sauté de porc sauce chasseur</p>   | <p><b>Lasagnes au saumon</b></p> <p>Omelette aux fines herbes </p>                                |
| <p><b>Choux-fleurs persillés</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p>  | <p><b>Riz créole</b></p> <p>Piperade</p>  |   | <p>Courgettes aux herbes</p> <p>Pommes rôsti aux légumes</p>   | <p>Haricots verts au beurre</p> <p>Penne au beurre</p>   |
| <p><b>Petit moulé</b></p> <p>Coulommiers</p>  | <p><b>Carré de l'Est</b></p> <p>Brie</p>  |   | <p><b>Bûchette mi-chèvre</b></p> <p>Yaourt nature sucré</p>  | <p><b>Gouda</b></p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>   |
| <p>Entremets au caramel</p> <p>Salade de fruits </p>   | <p><b>Pêches au sirop</b></p> <p>Compote de fruits mélangés </p> |   | <p><b>Barre bretonne</b></p> <p>Liégeois au café</p>   | <p><b>Bâtonnet de glace à la vanille</b> </p> <p>Compote de pommes et bananes</p>               |
|    |  Innovation  |  Recettes |  Recettes   |  Recettes  |

 **Plats préférés**

 **culinaire**

 **développement durable**

 **d'ici et d'ailleurs**

 **Ducasse Conseil**

 **Dijon**

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



## Semaine du 24 au 28 septembre 2018



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|----------|---|---|
| <b>Salade de riz à la niçoise</b><br>(riz, tomate, poivron, thon, olive)<br>Salade mixte panachée<br>salade , tomate, oignons, olive | <b>Croquant de salade au maïs</b><br><br>Taboulé Oriental             |          | <b>Pâté forestier</b><br>Eventail de tomates<br>                        | <b>Melon Charentais</b><br>Salade de betteraves<br>vinaigrette du terroir<br> |
| <b>Sauté de volaille aux champignons</b><br>Lasagnes au saumon   | <b>Echine de porc au camembert</b><br><br>Hachis Parmentier           |          | <b>Beignets de calmars sauce tartare</b><br><br>Omelette forestière     | <b>Brandade de poisson</b><br><br>Fricassée de dinde aux épices du soleil     |
| <b>Pâtes au beurre</b><br>Julienne de légumes  | <b>Haricots verts à l'orientale</b><br>Purée de pommes de terre       |          | <b>Purée de carottes</b><br>Riz créole<br>Salade verte                  | <b>Printanière de légumes</b><br>Semoule                                      |
| <b>Carré de l'Est</b><br>Yaourt nature sucré   | <b>Yaourt nature sucré</b><br>Fraidou                                 |          | <b>Coulommiers Cotentin</b><br>Yaourt nature sucré                      | <b>Fromage blanc Emmental</b><br>Yaourt nature sucré                          |
| <b>Liégeois au chocolat</b><br>Corbeille de fruits   | <b>Roulé aux abricots</b><br>Corbeille de fruits<br>Compote de pommes |          | <b>Corbeille de fruits</b><br>Bande marbré beurre<br>Velouté aux fruits | <b>Assiette de raisins</b><br>Compote de poires                               |

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine





## Semaine du 1 au 5 octobre 2018



elior

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI                              | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|---------------------------------------|--|--|
| <b>Salade croquante à la tomate</b><br>Salade de concombres et maïs<br>(maïs, concombres, salade composée)<br>Saucisson à l'ail | <b>Salade de penne tzatziki</b><br>(penne, concombre, radis, pois chichou, sauce aneth et curry)<br>Salade hollandaise<br>(batavia, gouda, tomate) |                                       | <b>Salade de betteraves vinaigrette agrumes</b><br><br>Pâté de foie cornichons | <b>Salade au brie aux raisins</b><br><br>Œufs durs mayonnaise<br>Salade mixte panachée |
| <b>Blanc de poulet "Basquaise"</b><br><br>Pavé du fromager à l'emmental   | <b>Sauté de veau Marengo</b><br><br>Feuilleté de poisson au beurre blanc   |                                       | <b>Cheeseburger</b><br>Gratin de fruits de mer                                 | <b>Penne au thon</b><br>Saucisse de Francfort  |
| <b>Courgettes saveur Orientale</b><br>Semoule   | <b>Riz créole</b><br>Haricots beurre persillés   |                                       | <b>Potatoes spicy</b><br>Poêlée de légumes champêtre                           | <b>Penne au beurre</b><br>Bouquet de légumes   |
| <b>Emmental Fraidou</b><br>Yaourt nature sucré  | <b>Vache qui rit</b><br>Yaourt nature sucré  |                                       | <b>Fondu Président</b><br>Tomme blanche<br>Yaourt nature sucré                 | <b>Yaourt aromatisé</b><br>Petit moulé   |
| <b>Corbeille de fruits</b><br>Flan au chocolat<br>Ile flottante   | <b>Corbeille de fruits</b><br>Gâteau au yaourt "Maison"  |                                       | <b>'Salade de fruits</b><br>Corbeille de fruits<br>Tarte aux pommes            | <b>Banane au chocolat</b><br>Corbeille de fruits<br>Compote de fruits mélangés         |
| <b>Plats préférés</b>   | <b>Innovation culinaire</b>  | <b>Recettes développement durable</b> | <b>Recettes d'ici et d'ailleurs</b>  | <b>Recettes Ducasse Conseil</b>  |



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine





## Semaine du 8 au 12 octobre 2018



| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI                              | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|--|---------------------------------------|---|---|
| <b>Salade thaï croquante</b><br>(iceberg, ananas, surimi, chou rouge, menthe, carotte)<br><br>Soja et tomates en salade | <b>Chou rouge râpé sauce aux échalotes</b><br><br>Pizza Margherita                     |                                       | <b>Coleslaw</b><br>(carotte, chou blanc)<br><br><br>Salade Marco Polo<br>(tagliatelles, surimi, poivrons) | <b>Raïta de concombre au yaourt</b><br><br><br>Saucisson sec et cornichons<br>  |
| <b>Suprême de poisson au curry de légumes</b><br><br>Nems<br>   | <b>Goulasch hongrois</b><br><br><br>Omelette basque<br>                                |                                       | <b>Tennessee chicken sauce tomato grill</b><br><br><br>Chili con carne<br>                                | <b>Beignets de poisson et citron</b><br><br><br>Emincé de dinde sauce crème<br> |
| <b>Riz à l'indienne</b><br><br>Petits pois  | <b>Carottes braisées</b><br>Coquillettes   |                                       | <b>Ju de courgettes et poivrons</b><br>Riz créole   | <b>Purée de brocolis</b><br>Pommes persillées                                   |
| <b>Gouda</b><br>Yaourt nature sucré   | <b>Camembert</b><br>Yaourt nature sucré  |                                       | <b>Coulommiers</b><br>Petit moulé ail et fines herbes<br>Yaourt nature sucré                              | <b>Fromage blanc Bleu</b><br>Fondu Président<br>Yaourt nature sucré             |
| <b>Ananas</b><br>Rocher coco chocolat<br>Corbeille de fruits  | <b>Panna cotta citron framboise</b><br><br>Corbeille de fruits<br><br>Tatin en verrine |                                       | <b>Muffin au chocolat</b><br><br>Corbeille de fruits<br>Smoothie à la framboise                           | <b>Pêche Melba</b><br><br>Corbeille de fruits<br>Tarte flan                     |
| <b>Plats préférés</b>   | <b>Innovation culinaire</b>  | <b>Recettes développement durable</b> | <b>Recettes d'ici et d'ailleurs</b>   | <br>  |

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


## Semaine du 15 au 19 octobre 2018

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|--|--|---|---|
| <p><b>Croquant de salade</b><br/>(salade composée, ananas, tomate, pêche)</p> <p>Taboulé</p> <p>Pâté de foie </p> <p>Tartare de tomates et maïs </p> | <p><b>Friand au fromage</b> </p> <p>Salade César<br/>(salade composée, emmental, croûtons, persil)</p> <p>Salade de maïs<br/>(maïs, tomate, salade composée)</p> <p>Salade mélangée de radis et emmental</p>      | <p><b>Chou rouge vinaigrette</b></p> <p>Potage aux légumes</p> <p>Coquille de poisson froide</p> <p>Salade colombienne<br/>(haricots rouges, batavia, cœurs de palmier, maïs)</p>  | <p><b>Salade composée et tomates confites</b></p> <p>Iceberg à la vinaigrette d'agrumes</p> <p>Salade croquante aux deux poires</p> <p>Salade de pommes de terre<br/>(pomme de terre, échalote, persil, tomate)</p> | <p><b>Assiette de salami</b> </p> <p>Salade de fusilli carioca</p> <p>Courgettes râpées au pistou </p> <p>Galantine de volaille</p> |
| <p><b>Cuisse de poulet rôtie</b></p> <p>Cervelas obernois</p>  | <p><b>Bœuf bourguignon</b> </p> <p>Filet de colin meunière</p>  | <p><b>Quiche lorraine</b> </p> <p>Rôti de dinde<br/>sauce tomate provençale</p>   | <p><b>Carré de porc fumé</b></p> <p>Sauté de veau Marengo </p>   | <p><b>Suprême de poisson sauce provençale</b><br/>Œufs durs gratinés <br/>sauce Mornay</p>   |
| <p><b>Cordiale de légumes</b></p> <p>Fusilli trois couleurs</p>  | <p><b>Carottes rondelles</b></p> <p>Riz créole</p>   | <p><b>Salade verte</b><br/>Poêlée de légumes champêtre<br/>Noisette polenta</p>  | <p><b>Lentilles</b></p> <p>Haricots verts</p>   | <p><b>Purée</b></p> <p>Fondue de poireaux</p>   |
| <p><b>Saint-Paulin</b><br/>Edam<br/>Petit moulé ail et fines herbes<br/>Yaourt nature sucré</p>  | <p><b>Yaourt nature sucré</b><br/>Coulommiers<br/>Fraidou<br/>Yaourt aromatisé</p>   | <p><b>Carré de l'Est</b><br/>Brie<br/>Cotentin<br/>Yaourt nature sucré</p>   | <p><b>Fondu Président</b><br/>Camembert<br/>Rondelé nature<br/>Yaourt nature sucré</p>  | <p><b>Petits suisses sucrés</b><br/>Bleu<br/>Gouda<br/>Yaourt nature sucré</p>  |
| <p><b>Roulé aux abricots</b></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Ile flottante </p>  | <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Lingot créole caramel </p> <p>Panna cotta au chocolat </p> <p>Liégeois à la vanille</p> | <p><b>Entremets à la vanille et Mikado</b></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Beignet à la framboise </p> <p>Flan nappé au caramel</p> | <p><b>Compote de pommes</b></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Grillé aux pommes</p> <p>Gâteau au chocolat </p>                 | <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Compotée caramel et pain d'épices</p> <p>Cake aux fruits</p> <p>Salade de fruits</p>   |
|   |  Innovation   |  Recettes  |  Recettes  |  Recettes   |

 Plats préférés

 culinaire

 développement durable

 d'ici et d'ailleurs

 Ducasse Conseil



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

## Semaine du 22 au 26 octobre 2018



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|---|---|---|--|
| <p><b>Salade du maraîcher</b><br/><i>(batavia, concombre, champignons, tomate)</i></p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> | <p><b>Blé à la provençale</b><br/><i>(blé, courgette, tomate, poivrons jaunes)</i></p> <p>Salade de betteraves vinaigrette du terroir</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> | <p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>Tartine d'été</p> <p>Salade du chef<br/><i>(batavia, épaule, tomates, olives, emmental)</i></p> | <p><b>Soupe au cresson et ses croûtons</b></p> <p>Endives en salade</p> <p>Carottes râpées</p>  | <p><b>Salade chou chou</b><br/><i>(choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail)</i></p> <p>Pâté de campagne ♥</p> <p>Œufs durs mayonnaise ♥</p> |
| <p><b>Steak haché</b> ♥</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p>   | <p><b>Jambon sauce Madère</b></p> <p>Lasagnes au saumon</p>   | <p><b>Paëlla au poulet</b> 🌍</p> <p>Omelette au fromage 🌿</p>   | <p><b>Rôti de veau frais aux herbes de Provence</b></p> <p>Cordon bleu ♥</p>                    | <p><b>Bouchée poisson blanc gratinée</b></p> <p>Rôti d'agneau farci aux herbes</p>   |
| <p><b>Pommes frites</b> ♥</p> <p>Poêlée campagnarde</p>  | <p><b>Choux-fleurs en gratin</b></p> <p>Penne au beurre</p>   | <p>Petits pois</p> <p>Riz créole</p>  | <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p>Gratin de pommes de terre</p>                                | <p><b>Piperade</b></p> <p>Semoule</p>  |
| <p><b>Fraidou</b><br/>Cotentin<br/>Yaourt nature sucré</p>   | <p><b>Fromage blanc</b><br/>Saint-Paulin<br/>Petit moulé ail et fines herbes<br/>Yaourt nature sucré</p>  | <p><b>Coulommiers</b><br/>Fromy<br/>Yaourt nature sucré</p>   | <p><b>Petit moulé</b><br/>Edam<br/>Yaourt nature sucré</p>                                      | <p><b>Yaourt aromatisé</b><br/>Cotentin<br/>Yaourt nature sucré</p>  |
| <p><b>Mousse chocolat au lait</b> ♥</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Liégeois à la vanille</p>  | <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Pomme au four</p> <p>Entremets à la vanille</p>  | <p><b>Compote de poires</b></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pêches</p>   | <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Mousse à la noix de coco</p> <p>Smoothie à la fraise ♥</p> | <p><b>Flan pâtissier</b> 🌍</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compotée caramel et pain d'épices</p>   |

♥ Plats préférés

🔥 Innovation culinaire

🌿 Recettes développement durable

🌍 Recettes d'ici et d'ailleurs

👤 Recettes Ducasse Conseil



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine




## Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018


| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENREDI  |
|---|--|--|--|--|
| <p><b>Salade verte aux croûtons</b></p> <p>Tartarine sur salade</p> <p>Mini-pizza </p> | <p><b>Salade verte au maïs</b></p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Salade de riz à la niçoise <br/>(riz, tomate, poivron, thon, olive)</p> | <p><b>Betteraves aux pommes</b></p> <p>Concombre à la ciboulette </p> <p>Roulade aux olives</p> | <p><b>Salade de pommes de terre</b><br/>(pomme de terre, échalote, persil, tomate)</p> <p>Surimi en salade</p> <p>Terrine de légumes</p>                                     | <p><b>Carottes et courgettes aux agrumes</b></p> <p>Salade antillaise<br/>(maïs, tomate, soja, crevettes)</p> <p>Saucisson à l'ail </p> |
| <p><b>Omelette au fromage</b> </p> <p>Ravioli à la volaille</p>                        | <p><b>Palet de jambon grillé</b></p> <p>Gratin de fruits de mer</p>  | <p><b>Chipolatas grillées</b> </p> <p>Rôti de canard sauce poivre</p>                           | <p><b>Emincé de dinde sauce crème</b></p> <p>Pizza royale </p>                            | <p><b>Beignet de poisson et citron</b> </p> <p>Rôti de veau aux épices du soleil</p>  |
| <p><b>Fondue de poireaux</b></p> <p>Penne au beurre</p>   | <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>Haricots verts au beurre</p>   | <p><b>Haricots blancs à la tomate</b></p> <p>Carottes rondelles</p>  | <p><b>Cordiale de légumes</b></p> <p>Semoule</p> <p>Salade verte</p>   | <p><b>Riz sauce tomato grill</b></p> <p>Ratatouille</p>  |
| <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p>  | <p><b>Petit moulé ail et fines herbes</b></p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré</p>  | <p><b>Petits suisses sucrés</b></p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>   | <p><b>Camembert</b></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>  | <p><b>Cotentin</b></p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt nature sucré</p>  |
| <p><b>Barre bretonne</b></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pêches au sirop</p>  | <p><b>Nougat à l'abricot</b> </p> <p>Bande marbré beurre</p> <p>Corbeille de fruits</p>   | <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Rocher coco chocolat</p> <p>Flan nappé au caramel</p>   | <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Compote de pommes</p> <p>Smoothie à la fraise </p> | <p><b>Entremets à la vanille</b></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Gaufre fantasia </p>   |
|    |  Innovation   |  Recettes  |  Recettes   |  Recettes                                        |



 Plats préférés

 culinaire

 développement durable

 d'ici et d'ailleurs

 Ducasse Conseil



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine