

# Menus Elémentaires 5 Composantes

## Semaine du 4 au 8 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu de rentrée</b> 	
	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			
<p>Céleri rémoulade</p> <p> Poisson blanc pané croustillant</p> <p>Blé , jardinière</p> <p>Fromage frais canfarais</p> <p>gaufre</p>	<p>Salade verte au crouton</p> <p> Pâtes à la bolognaise</p> <p>courgette </p> <p>Mont cadri croute noire</p> <p>Flan vanille</p>		<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>omelette</p> <p>Riz et epinard</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Colin d' Alaska</p> <p>Purée et carotte</p> <p>Gouda</p> <p>Barre bretonne</p> <p></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 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 <b>brocolis</b>	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
<b>JAPON</b>	<b>AUSTRALIE</b>	<b>CÔTE D'IVOIRE</b>	<b>ARGENTINE</b>	
<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 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 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
-  Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits