



Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 6 au 10 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne		Betterave vinaigrette	salade verte crouton
Beignet de poisson	Aiguillette de poulet		penne au poulet	<i>colin sauce curry</i> 
Semoule, chou fleur	Riz ,haricot beurre		Bâtonnet de carotte	purée pomme de terre, brocolis
Fromage	 fromage		Fromage	fromage
Fruits de saison	Compote de pomme		Flan chocolat 	pâtisserie

« 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 13 au 17 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pâtes</p> <p>Œufs brouillés aux fines herbes</p> <p> Pomme de terre , carottes vichy</p> <p>fromage</p> <p>gaufre</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Riz créole, chou fleur</p> <p>Fromage </p> <p>Compote de pomme</p>		<p>Carotte vinaigrette</p> <p>Hot dog</p> <p>Frites , poêlée de légumes</p> <p>fromage</p> <p>Fromage blanc</p> <p></p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>parmentier de poisson</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>fromage </p> <p>Barre bretonne</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. »

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 20 au 24 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	LES NOUVELLES RECETTES			
Pois chiche au cumin  Poisson blanc pané croustillant Boulgour , flan de potiron Fromage Beignet de pommes	Salade verte au crouton  Penne à la carbonara Carotte vichy fromage Flan vanille		Pâté de volaille Omelette à la tomme Semoule , brocolis fromage Fruits de saison	Saucisson à l'ail Colin d'Alaska Riz , haricots beurre fromage Muffin au chocolat 

« 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 4 décembre au 08 décembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe jambon fromage	 Betterave vinaigrette		 Feuilleté fromage	Cèleri râpés
Colin d' Alaska	Pâte crozet à la tartiflette		<i>Paëlla poulet</i>	Poisson panée
Blé ,blette persillées	Haricot plat		Brocolis	Pomme de terre lamelle chou vert 
fromage	Fromage		fromage	fromage
Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Compote de pomme	pâtisserie

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



Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 11 décembre au 15 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw</p> <p>pilon de poulet</p> <p>Riz , poireaux</p> <p>fromage</p> <p>Barre bretonne</p> 	<p>Mâche, betteraves</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Purée , haricots plats</p> <p>Fromage</p> <p>Flan vanille</p>		<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Pomme frites, légumes</p> <p>fromage</p> <p>brownies</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Beignet de poisson </p> <p>Boulgour , chou fleur</p> <p>fromage</p> <p>Compote de pomme</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. »

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



Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 18 décembre au 22 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Pois chiche au cumin Cordon bleu Semoule , haricot beurre fromage Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette  Pâtes bolognaise Petits pois Fromage Flan saveur vanille nappé caramel		Pâté croute & oignons rouge Parfait de bœuf charolais aux oignons caramélisés Pom'pins, poêlée butternut, carottes, panias et feve Cantal aop Buchette au chocolat	Salade Coleslaw Colin panée  Epinards béchamel Riz créole fromage compote 

« 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

