

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°01 : du 4 au 8 Janvier 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves <b>B</b>	Salade de pommes de terre échalote	Salade de riz	Salade verte	Macédoine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Colin meunière citron	Omelette <b>A</b>	Palette de porc au jus	Paupiette de veau au jus
	***	Carottes persillées <b>B</b>	Haricots verts persillés	Purée de potiron	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt nature sucré <b>B</b>	Vache qui rit
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentines	Compote pomme coupelle	<b>Galette des Rois</b>	Kiwi <b>B</b>

P.A. n°2

Semaine n°02 : du 11 au 15 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Blé fantaisie	Potage de légumes ou Betteraves <b>B</b>	Salade de pâtes basilic	Salade coleslaw	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule <b>A</b>	Chou-fleur à la parisienne	Bœuf bourguignon	Fiet de colin sauce citron
	Petits pois cuisinés	***	***	Riz créole	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Edam <b>B</b>	Fondu président	Fromage blanc sucré	Emmental <b>B</b>	Brie
DESSERT	Orange	Crème dessert vanille	Madeleine	<b>Purée de pommes</b> <b>M</b>	Banane <b>B</b>

P.A. n°3



**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°03 : du 18 au 22 Janvier 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage ou chou-fleur vinaigrette	Salade verte	Pizza au fromage	Céleri rémoulade	Salade incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Parmentier de lentilles corail et carottes <b>A</b>	Omelette	Emincé de poulet au curry	Colin pané citron
	Coquillettes <b>B</b>	***	Ratatouille	Carottes persillées <b>B</b>	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental <b>B</b>	Camembert	Petit fromage frais	Cotentin
DESSERT	Poire	Flan chocolat	<b>Purée pomme coupelle</b>	<b>Far Breton</b>	Clémentines <b>B</b>

Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons / Salade des incas : riz, maïs et carottes

P.A. n°4

Semaine n°04 : du 25 au 29 Janvier 2021



Escapade gourmande en Belgique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade Western	Betteraves à l'échalote	Chou rouge vinaigrette	Salade d'endives	Carottes râpées <b>B</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Filet de colin sauce crevettes	Nuggets de blé <b>A</b>	Boulettes de bœuf à la liégeoise	Cassoulet (plat complet)
	Haricots verts	Riz créole	Macaronis	Pommes rissolées	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré <b>B</b>	Edam <b>B</b>	Brie	Fromage blanc sucré	Rondelé nature
DESSERT	Poire	Banane	Flan nappé caramel	Gaufre	Crème dessert vanille

**B** bio

**L** Local

P.A. n°5



**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°05 : du 1er au 5 Février 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade <b>B</b>	Salade antillaise	Salade d'haricots verts <b>B</b>	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'ancienne	Tortis lentilles tomates <b>A</b>	Colin meunière citron	Hachis parmentier	Filet de colin sauce crème
	Chou-fleur persillé	***	Carottes persillées	***	Semoule dorée <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Carré fromager	Mimolette	Fondu président	Vache qui rit
DESSERT	Pomme <b>B</b>	<b>Crêpe de la chandeleur</b>	Purée de pommes	Crème dessert chocolat	Clémentines

P.A. n°1

Salade antillaise: riz, tomates, œuf dur, jambon / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

Semaine n°06 : du 8 au 12 Février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte <b>B</b>	Salade de blé	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette <b>B</b>	Radis beurre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus	Filet de colin sauce curry	Chili sin carne <b>A</b>	Boulettes d'agneau sauce orientale	Goulash de bœuf
	Lentilles	Carottes braisées <b>B</b>	***	Boullgur	Coquillettes <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Coulommiers
DESSERT	Flan vanille	Pomme	Banane	Orange	Mousse au chocolat

P.A. n°2

**B** bio

**L** Local

\*\*\*  
**Menu validé**  
en commission menu

**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°07 : du 15 au 19 Février 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées ciboulette	Chou blanc aux raisins	Salade incas	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cari de lentilles et pommes de terre ou dahl <sup>A</sup>	Emincé de dinde forestière	Omelette	Sauté de bœuf stroganof	Filet de colin sauce normande
	***	Haricots verts	Epinards béchamel	Semoule	Poêlée forestière
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Camembert	Emmental	Fraidou	Brie
DESSERT	Poire	<b>Beignet de Mardi Gras au chocolat</b>	Flan nappé caramel	<b>Purée pomme orange</b> <sup>M</sup>	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs et carottes / Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons /Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°08 : du 22 au 26 Février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Salade western	Salade verte	Salade pâtes tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Sauté de porc au car	Tarte au fromage	Couscous de légumes <sup>A</sup>	Filet de colin pané citron
	***	Riz créole	Julienne de légumes	***	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi-chèvre	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Madeleine	Fromage blanc au coulis	<b>Purée pomme vanille</b> <sup>M</sup>	<b>Moelleux au citron individuelle</b>	Banane



P.A. n°4



Circuits courts/ Produits locaux maison bio Alternatif RACE VALAIS PRODUITS LOCALS SAINES CUISINES VERTS

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

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°09 : du 1er au 5 Mars 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	Salade de riz
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf mironton	Parmentier de poisson	Tajine de volaille à l'orientale	Saucisse de Toulouse	Croc blé épinards fromage <b>A</b>
	Carottes braisées	***	Pâtes papillons	Lentilles	Poêlée de légumes <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré <b>B</b>	Edam <b>B</b>	Brie	Emmental <b>B</b>	Petit fromage frais
DESSERT	Barre bretonne	Kiwi	Flan chocolat	Cocktail de fruits au sirop coupelles	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisins sec

P.A. n°5

Semaine n°10 : du 8 au 12 Mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade vendéenne	Salade de pâtes au basilic	Potage de légumes ou chou-fleur <b>B</b>	Carottes râpées ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Boulettes de bœuf au curry	Nugget's de poisson citron	Curry de lentilles et son riz <b>A</b>	Filet de colin sauce citron
	Mitonnée de légumes	Purée de p. de terre	Haricots beurre	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Camembert <b>B</b>	Fraidou	Fromage frais sucré	Edam <b>B</b>
DESSERT	Kiwi <b>B</b>	Poire	Banane	Tarte normande	Crème dessert vanille



P.A. n°1



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

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES