

Menu 5C choix / Nom du client :

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 20 Juin



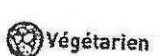
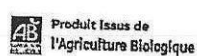
Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes rappées vinaigrette moutardée</p> <p>Pomelos et sucre ***</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde, et mozzarella</p> <p>SV: Ravioli au tofu et basilic VG: Ravioli au tofu et basilic ***</p> <p>(plat complet) ***</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix ***</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Crêpe aux champignons </p> <p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Radis beurre ***</p> <p>Beaufilet de noki sauce crème ciboulette </p> <p>VG: Quenelles nature sauce crème ciboulette ***</p> <p>Blé ***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Edam ***</p> <p>Lactée saveur vanille</p> <p>Lactée saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Menu de la rentrée</p> <p>Pastèque</p> <p>Melon ***</p> <p>Nuggets de poulet et ketchup</p> <p>SV: Nuggets de blé et ketchup VG: Nuggets de blé et ketchup ***</p> <p>Frites ***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Petit fromage frais nature aux fruits ***</p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p>Crêpe et sucre</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>Tomate vinaigrette moutardée ***</p> <p>Bolognaise (égréné de bœuf, sauce tomate)</p> <p>SV: cubes de colin sauce crème ciboulette VG: Boulettes soja, tomate, basilic sauce tomate ***</p> <p>Torsades ***</p> <p>Buchette de lait mélangés (chèvre et vache)</p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Fruit au choix</p>
<p>Madeline</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Galettes bretonne</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menu 5C choix / Nom du client :

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 20 Juin



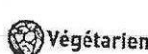
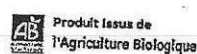
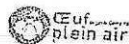
Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jaudi	Vendredi
Salade bulgare (concombre, carotte, fromage blanc, mayonnaise)	Carottes râpées vinaigrette moutardée	 Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) 	Surimi mayonnaise	Tomate vinaigrette moutardée
Pastèque ***	Tomate vinaigrette moutardée ***	 Salade toscane au poulet (Pâtes fusilli, tomate, poulet, poivrons) 	Samoussa aux légumes	Scarole vinaigrette moutardée ***
Pizza fromage	Mijoté de bœuf sauce basquaise <i>SV: Crispidor à l'emmental</i>	 Beaufilet de colin d'Alaska sauce citron 	Saucisse de Strasbourg * (*Saucisse de vollalle) <i>SV: Rice thaï balls</i>	Sauce carbonnara à la dinde <i>SV: Beaufilet de colin d'alaska sauce crème ciboulette</i>
(plat complet)	Blé ***	 Haricots vert 	Petits pois, carottes	Pennes ***
Petit fromage frais nature et sucre	Fromage frais le carré	 Camembert 	Yaourt aromatisé	Coulommiers
Petit fromage frais nature aux fruits	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***	 Mimolette 	Yaourt nature et sucre ***	Buchette de lait mélangés (chèvre et vache) ***
Eclair au chocolat	Compote pomme banane allégée en sucre	 Fruit au choix 	Fruit au choix	Lacté saveur caramel
Chouquettes à la crème vanille	Compote pomme allégée en sucre			Lacté saveur vanille
Pain Fromage Saint Morêt Jus multifruit	Cookies Fruit Fromage blanc nature et sucre	Pain et bâton de chocolat Yaourt nature et sucre Compote pomme fraise	Petit beurre Fruit Jus multifruit	Gaufre au lait Fruit Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

◦ Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menu 5C choix / Nom du client :

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 20 Juin



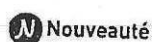
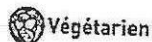
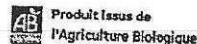
Semaine du 11 au 17 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jcredi	Vendredi
Pastèque	Salade Coleslaw (chou, carotte, oignon, mayonnaise)	Macédoine mayonnaise	Scarole vinaigrette moutardée	Crêpe jambon emmental * (*Crêpe à l'emmental)
Melon	Céleri rémoulade	Betterave vinaigrette moutardée	Tomate vinaigrette moutardée	Salade napolé (tortades, tomate, maïs)
***	***	***	***	***
Sauté de porc sauce caramel * (*Sauté de dinde sauce caramel)	Hachis parmentier	Tomate farcie de dinde sauce thym	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis	Colin d'Alaska meunière et citron
SV: Crispidor à l'emmental	SV: brandade de morue	SV: Pané fromager		VG: Nuggets de blé
VG: Crispidor à l'emmental	VG: Parmenier végétal	VG: Pané fromager		***
***	***	***	***	***
Carottes	(plat complet)	Riz créole	(plat complet)	Chou fleur
***	***	***	***	***
Fromage blanc fruité	Gouda	Brie	Fromage frais demi-sel	Yaourt nature et sucre
Fromage blanc nature et sucre	Tome py	Emmental	Fromage fondu le carré	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
Brownie	Compote pomme vanille allégée en sucre	Fruit au choix	Crème renversée	Fruit au choix
Donut's	Compote pomme allégée en sucre		Liègeols saveur chocolat*	
Pain et beurre	Biscuit sablé	Gaufrette vanille	Gâteau fourré abricot	Pain
Fruit	Fruit	Lait	Fruit	Fromage frais petit-moulu nature
Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Compote de poire	Lait	Jus de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menu 5C choix / Nom du client :

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 20 Juin



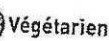
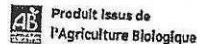
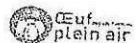
Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette moutardée	Pâté de campagne * (*surimi mayonnaise) et cornichon	Radis beurre	Betterave vinaigrette moutardée	Céleri rémoulade
Pomelos et sucre ***	Surimi mayonnaise	Tomate vinaigrette moutardée ***	Macédoine mayonnaise ***	Salade Iceberg oignons panés frits ***
Haut de cuisse de poulet sauce fines herbes SV: Crispidor à l'emmental VG: Crispidor à l'emmental ***	Boulettes d'agneau sauce basquaise SV: Boulettes de soja, tomate, basilic sauce basquaise VG: Boulettes de soja, tomate, basilic sauce basquaise ***	Rôti de veau sauce curry SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce curry VG: Pané gourmand à la mozzarella ***	Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule	Poisson blanc pané et citron VG: Pané fromager ***
Haricots beurre ***	Purée de potiron et pommes de terre ***	Riz créole ***	(plat complet) ***	Farfalles ***
Camembert	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage fondu vache qui rit	Petit fromage frais nature et sucre
Tome py ***	Yaourt nature et sucre ***	Saint Paulin ***	Fromage fondu Saint Môret ***	Petit fromage frais nature aux fruits ***
Beignet fouré au chocolat	Fruit au choix	Mousse saveur chocolat au lait °	Fruit au choix	Compote pomme cassis allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre
Beignet fouré à la pomme		Lacté saveur vanille		
Brioche au chocolat	Pain	Palmiers	Pain et confiture	Gâteau fourré cacao
Fruit	Fromage frais Fraidou	Fruit	Fromage blanc nature et sucre	Fruit
Lait	Compote pomme banane	Petit fromage frais aux fruits	Jus d'orange	Yaourt aromatisé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



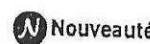
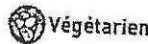
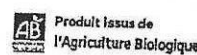
Menu 5C choix / Nom du client :

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 20 Juin



Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)	Roulade de volaille aux olives °	Salade d'endive vinaigrette moutardée	Tomate vinaigrette moutardée
Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Crêpe aux champignons ❄️ *** Chili con carne et Riz (égréné de bœuf, sauce chili, haricots rouges) SV: Chili sin carne VG: Chili sin carne	Surimi mayonnaise ❄️ *** Merguez SV: Boulettes de soja, tomate, basilic sauce tomate VG: Boulettes de soja, tomate, basilic sauce tomate ***	Salade coleslaw *** Torsades 🌱 sauce crème potiron, carottes, mozzarella N	Scarole vinaigrette moutardée *** Calamars à la romaine ❄️ VG: Pané de blé et épinards ***
Mijoté de bœuf sauce bourguignonne SV: Crispidor à l'emmental VG: Crispidor à l'emmental ***	(plat complet) *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre *** Compote pomme abricot allégée Compote de pomme allégée en sucre	Légumes couscous (pois chiche, carottes, navets, poivrons, courgettes) *** Gouda Tome py *** Fruit au choix	(plat complet) *** Petit fromage frais nature et sucre Petit fromage frais nature aux fruits *** Fruit au choix	Haricots verts *** Fromage frais rondelé au poivre Fromage frais rondelé nature *** Lacté saveur vanille Lacté saveur caramel
Chou fleurs *** Saint Paulin Camembert *** Donut's Donut's Pinky	Pain et beurre Lait Fruit	Biscuit caramel nappé chocolat Compote de pomme Fromage blanc nature et sucre	Pain Fromage frais-petit moulu nature Jus d'orange	Biscuit sablé coco Fruit Petit fromage frais aux fruits



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)







Menu 5C choix / Nom du client :

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 20 Juin



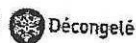
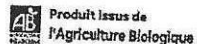
Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Argentine et l'escalade Salade tex mex (Haricot rouge, maïs, poivron, tomate, petit pois, mélange tex mex, ail) *** Emincé de bœuf sauce barbecue <i>SV: Crispidor à l'emmental</i> <i>VG: crispidor à l'emmental</i> *** Riz *** Fromage blanc et confiture de lait *** Fruit	Japon et le judo Chou blanc *** Nems au poulet <i>SV: samoussa aux légumes</i> <i>VG: samoussa aux légumes</i> *** Poêlée asiatique (pois doux, carottes, pousses de haricots mungo, poireau, champignons noirs) *** Tome de brebis *** Compote pomme banane et biscuit sablé coco	Afrique et l'athlétisme Carottes râpées vinaigrette moutardée *** Cuisse de poulet kedjenou  (tomate, aubergine, oignon, gingembre) <i>SV: Baignet de poisson</i> <i>VG: Falafels à la menthe et coriandre</i> *** Boulgour *** Petit fromage frais aux fruits *** Banane topping chocolat	France et le cyclisme Champignons à la parisienne (champignons, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette, ail) *** Œufs à la coque  *** Frites *** Camembert *** Eclair au chocolat 	Australie et le volley ball Scarole oignons panés frits *** Mac & Cheese (macaronni, chèvre, mozzarella, parmesan)  *** (plat complet) *** Yaourt nature et miel *** Tarte au citron
Pain Fromage frais petit cotentin Fruit	Pain et bâton de chocolat Fruit Fromage blanc fruité	Gâteau fourré framboise Fruit Yaourt nature et sucre	Biscuit sablé Fruit Petit fromage frais aux fruits	Briochette pépites de chocolat Compote de poire Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)






Menu 5C choix / Nom du client :

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 20 Juin



Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Tomate vinaigrette moutardée	Salade coleslaw	Saucisson à l'ail * et cornichon	Scarole vinaigrette moutardée	Betterave vinaigrette moutardée
Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Salade bulgare ***	Roulade de volaille aux olives° ***	Potage de carottes ***	Chou fleur persillé ***
Cordon bleu de dinde 	Tortilla plancha	Beaufilet de Hokl sauce curry 	Mijoté de bœuf sauce aux poivrons SV: Poisson blanc pané	Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule 
SV: Crispidor à l'emmental VG: crispidor à l'emmental ***	Duo d'haricots verts et haricots beurre ***	VG: Quenelles nature sauce curry ***	SV: Poisson blanc pané VG: Pané gourmand à la mozzarella ***	***
Petits pois, carottes, et pommes de terre ***	Yaourt aromatisé	Purée de courgettes et pommes de terre ***	Riz créole ***	(plat complet) ***
Saint Paulin	Yaourt nature et sucre ***	Brie	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Buchette de lait mélangés (chèvre et lait)
Coulommiers ***	Cookie pepite de chocolat	Tome py ***	Fromage fondu petit moulé nature ***	Gouda ***
Lacté saveur vanille nappé caramel	Cookie chocolat blanc et cranberry	Fruit au choix	Compote de framboise allégée en sucre	Fruit au choix
Lacté saveur vanille			Compore de pomme allégée en sucre	
Moelleux au citron	Pain et confiture	Galette bretonne	Madeléines	Pain et beurre
Petit fromage nature et sucre	Lait	Jus de pomme	Fruit	Lait
Fruit	Fruit	Fromage blanc fruité	Yaourt à boire	Compote pomme fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

