








**Cette semaine, dans votre restaurant :**

		REPAS ITALIEN				
		LUNDI MIDI 01/10/2018	MARDI MIDI 02/10/2018	MERCREDI MIDI 03/10/2018	JEUDI MIDI 04/10/2018	VENDREDI MIDI 05/10/2018
ENTRÉES	Chou rouge Salade verte composée (pomme ananas radis) Taboulé aux amandes saucisson de volaille	Tomates lentilles en salade œufs durs mayo salade verte toast chevre	betteraves carottes au miel duo de choux salade de pdt	Toast pizza tomate mozza basilic Sardines à la tomate iceberg carottes fb	salade de pates houmous endives céleri	
PLATS DU JOUR	Omelette Roti de porc	steak haché lieu sauce dieppoise	palette à la diable escalope de dinde	tortellini osso bucco volaille	colin pané poulet aux olives	
ACCOMPAGNEMENTS	Blé Ratatouille	frites choux fleurs en gratins	haricots verts / flageolets pommes de terre	macaroni aubergines grillées	riz fondue de poireaux	
FROMAGE/LAITAGE	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	
DESSERTS	Flan vanille Compote de pomme beignet chocolat Corbeille de fruits	tarte aux pommes smoothie vanille compote meringuée Corbeille de fruits	verrine fruits rouges gateau de semoule poires caramel Corbeille de fruits	tiramisu glace salade de fruits Corbeille de fruits	compote flan chocolat tarte abricots Corbeille de fruits	

\* Chaque jour, du pain blanc est proposé en accompagnement du plat  
 Pour les collégiens et les lycéens, une pizza par convive sera proposée une fois par semaine  
 Pour les adultes, une pizza sera proposée chaque jour.

En bleu est identifié le menu conseillé, conforme aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN

-  Le poisson est issu de pêche durable
-  Volaille d'origine française
-  Viande de boeuf d'origine française
-  Viande de porc d'origine française
-  Produits issus de circuit locaux

Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur





SOIREE PANINI

	LUNDI SOIR 01/10/2018	MARDI SOIR 02/10/2018	MERCREDI SOIR 03/10/2018	JEUDI SOIR 04/10/2018	VENDREDI SOIR 05/10/2018
ENTRÉES	salade de pâtes à l'andalouse  cuidtés	charcuteries  crudités	crudités  melon	salade verte  Cuidités	
PLATS DU JOUR	Ravioli à la volaille  Œufs à la florentine	bœuf sauté aux oignons  colin vapeur	hoki pané  omelette	panini jambon  panini fromages	
ACCOMPAGNEMENTS	pâtes	petits pois carottes	purée de carottes	frites	
FROMAGE/LAITAGE	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	
DESSERTS	mousse chocolat  compote de pommes  assortiment de fruits	creme dessert chocolat  flan nappé caramel  assortiment de fruits	Fromage blanc nature  creme renversée  assortiment de fruits	compote  flan vanille  assortiment de fruits	

\* Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat

En bleu est identifié le menu conseillé conforme aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN



Le poisson est issu de pêche durable



Volaille d'origine française



Viande de boeuf d'origine française



Viande de porc d'origine française



Produits issus de circuit locaux

Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur





**Charles de Foucauld  
 Menus du 08 au 12 octobre 2018  
 "Semaine du gout"**

**Cette semaine, dans votre restaurant :**

	LUNDI MIDI 08/10/2018	MARDI MIDI 09/10/2018	MERCREDI MIDI 10/10/2018	JEUDI MIDI 11/10/2018	VENDREDI MIDI 12/10/2018
ENTRÉES	Terrine de légumes  champignons à la grecque salade bavaroise (pdt - endives -saucisson ail)  salade verte	carottes au miel  rilette  celeri  salade nicette ( chou blanc -jambon-gruyere )	Chips de carottes  Macedoine  iceberg aux croutons  sardines	Velouté de carottes curcuma  betteraves  coleslaw  jambon cru	Terine de carottes / pomme granny  concombres  salade de riz  saucisson ail
PLATS DU JOUR	filet de poulet à la crème  Roti de veau printanière	poisson meuniere  sauté de porc caramel	papillote de lieu  hachis parmentiers de carottes	Tomates farcies  Nuggets de dinde	Bolognaise  lieu en écaïlle de carottes
ACCOMPAGNEMENTS	Blé  carottes au cumin	haricots beurre  frites	purée de pdt  purée de carottes	Brocolis / champignons  Riz	Pâtes  rosti de carottes
FROMAGE/ LAITAGE	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4
DESSERTS	poire chocolat  rocher coco  mousse framboise  fruits	flan caramel  compote de fruits  brownies à la carotte  fruits	cocktail de fruits  tuile aux amandes  compote de cerises  fruits	Pain perdu  Flan vanille  Carottes cake  fruits	ile flottante  palmier  mousse chocolat  fruits

\* Chaque jour, du pain blanc est proposé en accompagnement du plat  
 Pour les collégiens et les lycéens, une pizza par convive sera proposé une fois par semaine  
 Pour les adultes, une pizza sera proposée chaque jour.

En bleu est identifié le menu conseillé, conforme aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN



Le poisson est issu de pêche durable



Volaille d'origine française



Viande de boeuf d'origine française



Viande de porc d'origine française



[ LOCAL ]

Produits issus de circuit locaux

Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur





	SNACKING				
	LUNDI SOIR 08/10/2018	MARDI SOIR 09/10/2018	MERCREDI SOIR 10/10/2018	JEUDI SOIR 11/10/2018	VENDREDI SOIR 12/10/2018
ENTRÉES	crudités  cuidités	Tomates  charcuterie	crudités  Mais	Salade composée  Tomates	
PLATS DU JOUR	Emincé de dinde à l'italienne  poisson	knack  purée	Merlu  cordon bleu	Baguette pizza  Baguette vegetarienne	
ACCOMPAGNEMENTS	carottes	pdt	riz /épinards	frites	
FROMAGE/ LAITAGE	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	
DESSERTS	compote  Muffin  assortiment de fruits	fromage blanc  mousse chocolat  assortiment de fruits	cheese cake  flan  assortiment de fruits	yaourt aux fruits  liegeois  assortiment de fruits	

\* Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat

En bleu est identifié le menu conseillé conforme aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN



Le poisson est issu de pêche durable



Volaille d'origine française



Viande de boeuf d'origine française



Viande de porc d'origine française



Produits issus de circuit locaux

Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur








**Cette semaine, dans votre restaurant :**

		Belgique				
		LUNDI MIDI 15/10/2018	MARDI MIDI 16/10/2018	MERCREDI MIDI 17/10/2018	JEUDI MIDI 18/10/2018	VENDREDI MIDI 19/10/2018
ENTRÉES	Tomates et mais	Salade de pâtes	Salade verte au pruneau	Rillettes	Mais au thon	
	Chou rouge	Crudités	Endives	Salade de riz	celeri	
	Paté de foie	Jambon blanc	Salade liegeoise	Dips de légumes	Carottes	
	Salade de Haricots rouges	Macedoine	Tomate crevettes	Concombres	Paté en croûte	
PLATS DU JOUR	Papillote de saumon	Bourguignon	Gratin de la mer	Carbonara	Lieu au pistou	
	Chipolatas	Cordon bleu	Paleron à la bière	Roti de dinde	Rissollette de veau	
ACCOMPAGNEMENTS	Riz	Printanière	Potatoes	Macaroni	Epinards	
	Courgettes	Purée	Chou de bruxelles	Haricots verts	Boullgour	
FROMAGE/ LAITAGE	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	
DESSERTS	Compote de pommes	Mousse vanille	Gaufres	Salade de fruits	Clafoutis	
	Pêche au sirop	salade de fruits	Flan chocolat	Compote	gâteau de semoule	
	Chausson pommes	Panna cotta	Verrine speculos	œufs en neige	Mousse chocolat	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

\* Chaque jour, du pain blanc est proposé en accompagnement du plat  
 Pour les collégiens et les lycéens, une pizza par convive sera proposée une fois par semaine  
 Pour les adultes, une pizza sera proposée chaque jour.

En bleu est identifié le menu conseillé, conforme aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN

-  Le poisson est issu de pêche durable
-  Volaille d'origine française
-  Viande de bœuf d'origine française
-  Viande de porc d'origine française
-  Produits issus de circuit locaux

Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur





Soirée Américaine

	LUNDI SOIR 15/10/2018	MARDI SOIR 16/10/2018	MERCREDI SOIR 17/10/2018	JEUDI SOIR 18/10/2018	VENDREDI SOIR 19/10/2018
ENTRÉES	crudités  cuidités	Tomates  charcuterie	crudités  Mais	Salade composée  Tomates	
PLATS DU JOUR	Pates bolognaise  Poisson	émincé de porc  omelette	Nems  beignets de poisson	Cheese burger  Croustillant fromage	
ACCOMPAGNEMENTS	Pates	polenta / brocolis	Riz / legumes asiatiques	frites	
FROMAGE/ LAITAGE	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	Fromage ou laitage au choix parmi 4	
DESSERTS	Flan chocolat  Gateau marbré  assortiment de fruits	Milkshake coco  compote de pomme  assortiment de fruits	ananas  Yaourt  assortiment de fruits	Flan vanille  brownies  assortiment de fruits	

\* Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat

En bleu est identifié le menu conseillé conforme aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN



Le poisson est issu de pêche durable



Volaille d'origine française



Viande de boeuf d'origine française



Viande de porc d'origine française



[ LOCAL ]

Produits issus de circuit locaux

Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur

