








**Cette semaine, dans votre restaurant :**

Les classiques de la  
 cuisine française

	LUNDI MIDI 07/01/2019	MARDI MIDI 08/01/2019	MERCREDI MIDI 09/01/2019	JEUDI MIDI 10/01/2019	VENDREDI MIDI 11/01/2019
ENTRÉES	Fenouil Rosette Œufs durs macédoine Carottes râpées	Terrine de légumes Courgettes au curry Salade de tomates au basilic Médaille de surimi	Champignons vinaigrette Quiche lorraine Pâté de campagne Céleri vinaigrette	Radis beurre Salade de pois chiches aux tomates Salade belge (haricots verts, maïs, poivrons) Avocat à l'émincé de poulet	Taboulé libanais Gaspacho Salade de chou rouge Salade fraîcheur (fenouil, carottes et oignons rouges)
PLATS DU JOUR	Papillote de saumon au citron Cordon bleu	Steak haché au jus Galette de quinoa	Fricassée de dinde aux petits légumes Bœuf en daube	Couscous garni Brick au thon	Bœuf grillé aux herbes Filet de merlu à l'armoricaine
ACCOMPAGNEMENTS	Riz créole Ratatouille	pommes grenailles Haricots verts persillés	purée Carottes vichy	Semoule Légumes couscous	Pâtes papillon Bouquetière de légumes
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	Eclair Coupe de fromage blanc au miel Cocktail de fruits au sirop Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Galette des rois Compote pomme banane Liégeois	Tarte aux pommes Crème renversée Poire belle Hélène Corbeille de fruits	Flan vanille nappé caramel Salade de fruits frais Beignet framboise Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Ile flottante Pomme cuite Mousse au chocolat

\* 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





**Cette semaine, dans votre restaurant :**

		REPAS MEXICAIN				
		LUNDI SOIR 07/01/2019	MARDI SOIR 08/01/2019	MERCREDI SOIR 09/01/2019	JEUDI SOIR 10/01/2019	VENDREDI SOIR 11/01/2019
<b>ENTRÉES</b>		Buffet d' entrées	Buffet d' entrées	Buffet d' entrées	Buffet d' entrées	
<b>PLATS DU JOUR</b>		Dos de colin sauce Nantua	Lasagnes aux légumes	Filet de hoki meunière, citron	Fajitas (viande)	
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>		Navets braisés et pommes de terre	Macaronis	Brocolis et pdt à la béchamel	frites	
<b>FROMAGE/LAITAGE</b>		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	
<b>DESSERTS</b>		Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	

\* 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 :**

	LUNDI MIDI 14/01/2019	MARDI MIDI 15/01/2019	MERCREDI MIDI 16/01/2019	JEUDI MIDI 17/01/2019	REPAS ASIATIQUE VENDREDI MIDI 18/01/2019
<b>ENTRÉES</b>	Salade de chou blanc  Salade de riz  Salade nantaise  Carottes râpées	Salade verte aux croûtons  Pâté de foie  Tomate farcie au thon  Brocolis sauce yaourt et ail	Duo de haricots  Lamelles de pommes à la crème de paprika  Salami et cornichons  Salade de concombres	Gaspacho maison  Terrine océane  Céleri rémoulade  Salade de légumes croquants	Nems au poulet  Brochette  Salade coleslaw  Salade de soja
<b>PLATS DU JOUR</b>	Sauté de boeuf aux olives  Poulet rôti	Saucisse à cuire  Filet de hoki sauce gribiche	Mijoté de bœuf aux petits oignons  Omelette sévillane	Normandin de veau au jus  Rôti de dindonneau sauce moutarde	Filet de cabillaud en croûte provençale  Grillade de porc au curry
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	Pommes dauphinoises  Poivrons grillés	Lentilles  Poêlée printanière	Purée de pommes de terre  Tomates rôties	Gratin de pâtes  Petits pois carottes	Riz basmati  Fenouil
<b>FROMAGE/LAITAGE</b>	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
<b>DESSERTS</b>	Tarte au chocolat  Mont blanc saveur pralinée  Ananas  Corbeille de fruits	Flan  Panna cotta aux fruits rouges  Compote pommes coing  Corbeille de fruits	Salade de fruits  Paris brest  Yaourt aux fruits frais  Corbeille de fruits	Corbeille de fruits  Gâteau marbré  Pruneaux aux épices  Mousse citron	Litchis au sirop  Liégeois vanille  Miroir cacao  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 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



Produits issus de circuits locaux

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










**Cette semaine, dans votre restaurant :**

**REPAS NORMAND**

	LUNDI SOIR 14/01/2019	MARDI SOIR 15/01/2019	MERCREDI SOIR 16/01/2019	JEUDI SOIR 17/01/2019	VENDREDI SOIR 18/01/2019
ENTRÉES	Buffet d entrées	Buffet d entrées	Buffet d entrées	Buffet d entrées	
PLATS DU JOUR	Curry au thon	Boulettes d'agneau	Filet de poisson meuniere	Tarte au fromage	
ACCOMPAGNEMENTS	Riz aux petits légumes	Frites	Carottes braisées	Gratin dauphinois	
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	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	

\* 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 circuits locaux

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





**Cette semaine, dans votre restaurant :**

**REPAS MEXICAIN**

	LUNDI MIDI 21/01/2019	MARDI MIDI 22/01/2019	MERCREDI MIDI 23/01/2019	JEUDI MIDI 24/01/2019	VENDREDI MIDI 25/01/2019
ENTRÉES	Salade de carottes aux pommes Poireaux vinaigrette Roulé jambon céleri Tomates persillées	Salade mexicaine (pommes de terre, avocat) Radis croq'sel Duo de choux Rillettes sur toast	Champignons à la grecque Quiche Salade bagatelle (carotte, champignons, céleri) Betteraves rouges au vinaigre de framboise	Concombres au fromage blanc Duo de poivrons Terrine aux 3 légumes Salade de blé	Salade verte aux dés de mimolette Carottes râpées aux olives Salade mexicaine au maïs Œuf dur mayonnaise
PLATS DU JOUR	Feuilleté aux légumes Emincé de bœuf, jus au thym et romarin	Chili con carne Jambon braisé	Filet de volaille à l'ancienne Sauté de bœuf à la provençale	Rôti de porc au miel Filet de colin façon bordelaise	Poisson pané et citron Emincé de poulet à la crème
ACCOMPAGNEMENTS	Potatoes Fleur de brocolis à la béchamel	Riz Carottes à l'échalote	Purée de pommes de terre Fondue d'épinards	Boullgour Céleri braisé	Torsades Cordiale de légumes
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	Crème dessert saveur vanille Banane au chocolat fondu Flan pâtissier Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Pêche au coulis Crème pâtissière au caramel Bavarois aux fruits rouges	Gratin de poires Fromage blanc aux quetsches Liégeois Corbeille de fruits	Millefeuille Corbeille de fruits Cocktail de fruits Entremet au café	Salade de fruits Corbeille de fruits Chausson aux pommes Crème dessert saveur chocolat

\* 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



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 :**

		CROC PARTY				
		LUNDI SOIR 17/09/2018	MARDI SOIR 18/09/2018	MERCREDI SOIR 19/09/2018	JEUDI SOIR 20/09/2018	VENDREDI SOIR 21/09/2018
ENTRÉES	Salade verte au bleu	Salade de riz au thon	Radis, beurre	Salade verte		
	Coeurs de palmiers vinaigrette	Fenouil à l'échalote	Galantine de volaille	Carottes aux raisins		
PLATS DU JOUR	Sauté de poulet au fromage	Filet de merlan sauce hollandaise	Kassler à la moutarde douce	Croque monsieur		
ACCOMPAGNEMENTS	Pommes rissolées	Carottes Vichy	Purée	Frites		
FROMAGE/LAITAGE	Fromage ou latiage au choix parmi 4	Fromage ou latiage au choix parmi 4	Fromage ou latiage au choix parmi 4	Fromage ou latiage au choix parmi 4		
DESSERTS	Chou à la vanille	Clafoutis	Yaourt fruité	Cocktail de fruits		
	Pomme au four	Crème dessert vanille	Compote de prunes	Crêpe chantilly		
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille 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 :

	Nouvel an chinois				
	LUNDI MIDI 28/01/2019	MARDI MIDI 29/01/2019	MERCREDI MIDI 30/01/2019	JEUDI MIDI 31/01/2019	VENDREDI MIDI 01/02/2019
ENTRÉES	Betteraves râpées  Riz niçois  Radis en salade  Salade d'agrumes	Salade de céleri  Chou fleur mimosa  Tomates mozzarella  Terrine de campagne	Carottes cuites à la marocaine  Chou rouge à la vinaigrette  Salade de lentilles sauce moutarde  Pêche au thon	Salade soja concombre  Cœurs d'artichauts vinaigrette  Salade composée (salade, thon et tomate ananas)  Salade de boulgour	Cervelas en salade  Macédoine de légumes  Taboulé  Carottes à l'échalote
PLATS DU JOUR	Pavé de thon au basilic  Filet de poulet sauce souchet	Spaghetti carbonara  Emincé de bœuf aux champignons	Escalope de dinde au curry  Tortellinis de bœuf à la niçoise	Sauté de porc au miel  Nems au poulet	Rôti de dinde au thym  Dos de lieu sauce citron
ACCOMPAGNEMENTS	Cœur de blé  Julienne de légumes	Spaghettis  Haricots verts à l'ail	Pommes de terre grenailles  Navets au jus	Riz cantonnais  Légumes asiatiques	Semoule  Epinards béchamel
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	Streussel aux pommes  Mousse au chocolat  clementine  Corbeille de fruits	Fromage blanc aux copeaux de chocolat  Riz au lait  Compote de fruits  Corbeille de fruits	Poire et son coulis vanille  Liégeois  Tarte bourdaloue  Corbeille de fruits	Beignet au pomme  Mousse au miel  ananas au sirop  Corbeille de fruits	Quartiers de pommes  Tarte au fromage blanc  Flan vanille caramel  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 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 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





REPAS DES ETATS UNIS

	LUNDI SOIR 28/01/2019	MARDI SOIR 29/01/2019	MERCREDI SOIR 30/01/2019	JEUDI SOIR 31/01/2019	VENDREDI SOIR 01/02/2019
ENTRÉES	Chou-fleur croquant à l'échalote  Salade de hareng et pommes de terre	Salade coleslaw  Feuilleté au fromage	Céleri vinaigrette  Salade de maïs	Salade USA  Carottes vinaigrette	
PLATS DU JOUR	Sauté de bœuf à la tzigane (poivrons et paprika)	Oeufs à la florentine	Rôti de porc orloff	Hamburger de boeuf	
ACCOMPAGNEMENTS	Semoule	Gratin de chou-fleur	Petits pois	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	Crème dessert chocolat  Verrine du chef aux fruits de saison  Corbeille de fruits	Gâteau de semoule  Fruit au sirop  Corbeille de fruits	Eclair au chocolat  Crème dessert vanille  Corbeille de fruits	Brochettes de fruits  Brownies  Corbeille 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 :

		REPAS ITALIEN				
		LUNDI MIDI 04/02/19	MARDI MIDI 05/02/19	MERCREDI MIDI 06/02/19	JEUDI MIDI 07/02/19	VENDREDI MIDI 08/02/19
ENTRÉES	<p>Chou rouge</p> <p>Salade verte composée (pomme ananas radis)</p> <p>Taboulé aux amandes</p> <p>saucisson de volaille</p>	<p>Tomates</p> <p>lentilles en salade</p> <p>œufs durs mayo</p> <p>salade verte toast chevre</p>	<p>betteraves</p> <p>carottes au miel</p> <p>duo de choux</p> <p>salade de pdt</p>	<p>Toast pizza</p> <p>tomate mozza basilic</p> <p>Sardines à la tomate</p> <p>iceberg carottes fb</p>	<p>salade de pates</p> <p>houmous</p> <p>endives</p> <p>céleri</p>	
PLATS DU JOUR	<p>Omelette</p> <p>Roti de porc</p>	<p>steak haché</p> <p>lieu sauce dieppoise</p>	<p>palette à la diable</p> <p>escalope de dinde</p>	<p>tortellini</p> <p>osso bucco volaille</p>	<p>colin pané</p> <p>poulet aux olives</p>	
ACCOMPAGNEMENTS	<p>Blé</p> <p>Ratatouille</p>	<p>frites</p> <p>choux fleurs en gratins</p>	<p>haricots verts / flageolets</p> <p>pommes de terre</p>	<p>macaroni</p> <p>aubergines grillées</p>	<p>riz</p> <p>fondue de poireaux</p>	
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	<p>Flan vanille</p> <p>Compote de pomme</p> <p>beignet chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>tarte aux pommes</p> <p>smoothie vanille</p> <p>compote meringuée</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>verrine fruits rouges</p> <p>gateau de semoule</p> <p>poires caramel</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>tiramisu</p> <p>glace</p> <p>salade de fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>compote</p> <p>flan chocolat</p> <p>tarte abricots</p> <p>Corbeille de fruits</p>	

\* 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



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 04/02/19	MARDI SOIR 05/02/19	MERCREDI SOIR 06/02/19	JEUDI SOIR 07/02/19	VENDREDI SOIR 08/02/19
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



[ LOCAL ]

Produits issus de circuit locaux

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

