








Cette semaine, dans votre restaurant :

					Montagne				
					LUNDI MIDI 25/02/19	MARDI MIDI 26/02/19	MERCREDI MIDI 27/02/19	JEUDI MIDI 28/02/19	VENDREDI MIDI 01/03/19
ENTRÉES	Salade verte	Pamplemousse	Céleri	Champignons	Oeufs durs mayo				
	Terrine de campagne	Macédoine de légumes	Betteraves rouges	Salade de pdt	Chou rouge				
	Roulé jambon céleri	Duo de choux	Radis	Saucisson à l'ail	Salade mexicaine				
	Carottes rapées	Rillettes sur toast	Saucisson sec	Salade composée	Pois chiches				
PLATS DU JOUR	Steak haché de bœuf	Rôti de porc aigre douce	Dorade	Rôti de dinde sauce myrtille	Lieu pané				
	Brandade de poisson	Emincé de volaille à l'ancienne	Agneau	Tartiflette	Ragoût de bœuf				
ACCOMPAGNEMENTS	Purée	Carottes	Epinards	Pommes de terre	Poêlée du maraîcher				
	Haricots verts	Riz	Tortis	Navets braisés	Pommes duchesse				
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	Salade de fruits	Tarte citron	Litchis	Mousse café éclat choco	Flan vanille				
	Ananas	Pomme au four	Pruneaux au vin rouge	Tranche d'orange	Kiwi				
	Flan pâtissier	Verrine framboise	Fromage blanc aux fruits	Gâteau aux noix	Chou vanille				
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	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 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





	LUNDI SOIR 25/02/19	MARDI SOIR 26/02/19	MERCREDI SOIR 27/02/19	JEUDI SOIR 28/02/19	VENDREDI SOIR
ENTRÉES	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	
PLATS DU JOUR	Lasagnes	Palette à la diable	Nuggets de volaille	Cuisse de poulet	
ACCOMPAGNEMENTS	Salade verte	Légumes	Frites	Purée	
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	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet 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 04/03/19	MARDI MIDI 05/03/19	MERCREDI MIDI 06/03/19	JEUDI MIDI 07/03/19	VENDREDI MIDI 08/03/19
ENTRÉES	Betteraves Carottes et celeri mayo Salade normande Feuilleté fromage	Tomates et œuf dur Salade piémontaise Salade landaise Tartine paysane	Pamplemousse Mousse de canard Salade andalouse Salade mendiant	Concombre fromage blanc Salade côte ouest Avocat thon Saucisson sec	Carottes ananas Salade oslo Taboulé à l'indienne Salade buissonniere
PLATS DU JOUR	Hachis parmentier Filet de hoki sauce bonne femme	Escalope de dinde à l'estragon Rôti de porc sauce forestiere	Cuisse de poulet basquaise Paëlla aux fruits de mer	Pavé de saumon Steak haché	Viennoise de dinde Petit salé aux lentilles
ACCOMPAGNEMENTS	Brocolis Purée	Tortis Poelée maraichere	Riz Ratatouille	Pommes rissolées Haricots verts	Lentilles Courgettes
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 Belle Hélène Ile flottante Crème chocolat Corbeille de fruits	Crumble aux fruits Mousse noix de coco Tarte aux pommes Corbeille de fruits	Salade de fruits Crème spéculoos Fromage blanc aux abricots Corbeille de fruits	Riz au lait Banane chocolat Mousse chocolat Corbeille de fruits	Crème brûlée Pêche au sirop Tarte au flan 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 circuit locaux

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





	LUNDI SOIR 04/03/19	MARDI SOIR 05/03/19	MERCREDI SOIR 06/03/19	JEUDI SOIR 07/03/19	VENDREDI SOIR
ENTRÉES	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	
PLATS DU JOUR	Rôti de dinde	Steak sauce barbecue	Poisson pané	Jambon aux épices	
ACCOMPAGNEMENTS	Purée de carottes	Pommes de terre vapeur	Blé à la tomate	Petits pois	
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	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet 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 11/03/19	MARDI MIDI 12/03/19	MERCREDI MIDI 13/03/19	JEUDI MIDI 14/03/19	VENDREDI MIDI 15/03/19
ENTRÉES	Céleri rémoulade Champignons à la crème Salade verte Terrine de campagne	Salade de pâtes Frisée aux lardons Courgettes rapées Pamplemousse	Endives au surimi Jambon cru Macédoine Salade de pommes de terre	Saucisson à l'ail Coleslaw Maïs aux poivrons Salade verte aux croûtons	Salade vendéenne Betteraves Sardines Oeufs durs sauce cocktail
PLATS DU JOUR	Blanquette de dinde Colin aux oignons rouges	Cheese burger Sauté de veau	Poulet chasseur Oeuf cocotte	Raclette Poisson sauce curry	Jambon grillé Calamar pané
ACCOMPAGNEMENTS	Riz créole Petits pois carottes	Frites Epinards à la crème	Blé Tomates et aubergines grillés	Pommes de terre vapeur Brocolis	Purée Carottes braisées
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	Abricots sirop Eclair chocolat Fromage blanc Corbeille de fruits	Compote Gâteau aux noix Mousse framboise Corbeille de fruits	Flan caramel Liégeois vanille Tarte citron Corbeille de fruits	Tarte myrtilles Fromage blanc crème de marron Yaourt aux fruits Corbeille de fruits	Petits suisses Clafoutis Crème pistache 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 circuit locaux

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





	LUNDI SOIR 11/03/19	MARDI SOIR 12/03/19	MERCREDI SOIR 13/03/19	JEUDI SOIR 14/03/19	VENDREDI SOIR
ENTRÉES	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	
PLATS DU JOUR	Pates Bolognaise	Escalope de dinde	Chipolatas	Demi baguette gratinée	
ACCOMPA- GNEMENTS	Salade verte	Poêlée de légumes	Lentilles	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	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet 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 18/03/19	MARDI MIDI 19/03/19	MERCREDI MIDI 20/03/19	JEUDI MIDI 21/03/19	VENDREDI MIDI 22/03/19
ENTRÉES	betteraves et mais Chou rouge paté de foie Salade de haricots verts	Salade de pâtes Crudités Jambon blanc Macedoine	Salade verte endives pamplemousse crevettes salami	Rillettes Salade de riz Concombres Tomates	Mais au thon Celeri Carottes Paté en croûte
PLATS DU JOUR	Bouchée de saumon Chipolatas	Bourguignon Cordon Bleu	Knack Paleron à la bière	Carbonara Roti de dinde	Lieu au pistou Paupiette de veau
ACCOMPAGNEMENTS	Riz Brocolis	Printanière purée	Frites Choux de bruxelles	Spaguetti Haricots verts	Boulgour épinards
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 Pêche au sirop pavé framboise Corbeille de fruits	Mousse vanille Salade de fruits Panna cotta choco Corbeille de fruits	Gaufre Flan chocolat Verrine speculos Corbeille de fruits	Salade de fruits rouges Compote meringuée Œufs en neige Corbeille de fruits	cookies Gâteau de semoule Mousse chocolat 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



[LOCAL]

Produits issus de circuit locaux

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





	LUNDI SOIR 18/03/19	MARDI SOIR 19/03/19	MERCREDI SOIR 20/03/19	JEUDI SOIR 21/03/19	VENDREDI SOIR
ENTRÉES	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	
PLATS DU JOUR	Ravioli à la volaille	émincé de porc	Hachis parmentier	Cheese burger	
ACCOMPAGNEMENTS		riz	salade verte	Potatoes	
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	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet 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 25/03/19	MARDI MIDI 26/03/19	MERCREDI MIDI 27/03/19	JEUDI MIDI 28/03/19	VENDREDI MIDI 29/03/19
ENTRÉES	Salade verte Terrine de campagne Roulé jambon céleri Carottes rapées	Pamplemousse Macédoine de légumes Duo de choux Rillettes sur toast	Céleri Betteraves rouges Radis Saucisson sec	Champignons Salade de pdt Saucisson à l'ail Salade composée	Oeufs durs mayo Chou rouge Salade mexicaine Pois chiches
PLATS DU JOUR	Steak haché de bœuf Brandade de poisson	Rôti de porc aigre douce Emincé de volaille à l'ancienne	Dorade Agneau	Wings de poulet potée lorraine	Lieu pané Ragoût de bœuf
ACCOMPAGNEMENTS	Purée Haricots verts	Carottes Riz	Epinards Tortis	Pommes de terre légumes potée	Poêlée du maraîcher Pommes duchesse
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	Salade de fruits Ananas Flan pâtissier Corbeille de fruits	Tarte citron Pomme au four Verrine framboise Corbeille de fruits	Litchis Pruneaux au vin rouge Fromage blanc aux fruits Corbeille de fruits	Mousse nougat ananas sirop tarte noix de coco Corbeille de fruits	Flan vanille Kiwi Chou vanille 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 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





	LUNDI SOIR 25/03/19	MARDI SOIR 26/03/19	MERCREDI SOIR 27/03/19	JEUDI SOIR 28/03/19	VENDREDI SOIR
ENTRÉES	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	
PLATS DU JOUR	Lasagnes	Palette à la diable	Nuggets de volaille	Cuisse de poulet	
ACCOMPAGNEMENTS	Salade verte	Légumes	Frites	Purée	
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	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet 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 :

		Animation grecce				
		LUNDI MIDI 01/04/19	MARDI MIDI 02/04/19	MERCREDI MIDI 03/04/19	JEUDI MIDI 04/04/19	VENDREDI MIDI 05/04/19
ENTRÉES	Betteraves	Tomates et œuf dur	Pamplemousse	Tsatsiki	Carottes ananas	
	Carottes et celeri mayo	Salade piémontaise	Mousse de canard	Salade grecque (salade, feta, oignon rouge, olive)	Salade oslo	
	Salade normande	Salade landaise	Salade andalouse	Avocat thon	Taboulé à l'indienne	
	Feuilleté fromage	Tartine paysane	Salade mendiant	Champignons à la grecque	Salade buissonniere	
PLATS DU JOUR	Hachis parmentier	Escalope de dinde à l'estragon	Cuisse de poulet basquaise	Colin crevette épinard	Viennoise de dinde	
	Filet de hoki sauce bonne femme	Rôti de porc sauce forestiere	Paëlla aux fruits de mer	Moussaka	Petit salé aux lentilles	
ACCOMPAGNEMENTS	Brocolis	Tortis	Pommes rissolées	Riz	Lentilles	
	Purée	Poelée maraichere	Haricots verts	Aubergines à la tomate	Courgettes	
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 Belle Hélène	Crumble aux fruits	Salade de fruits	Riz au lait	Crème brûlée	
	Ile flottante	Mousse noix de coco	Crème spéculoos	Yaourt à la grecque	Pêche au sirop	
	Crème chocolat	Tarte aux pommes	Fromage blanc aux abricots	Gateau à la grecque	Tarte au flan	
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	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 circuit locaux

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





	LUNDI SOIR 01/04/19	MARDI SOIR 02/04/19	MERCREDI SOIR 03/04/19	JEUDI SOIR 04/04/19	VENDREDI SOIR
ENTRÉES	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	
PLATS DU JOUR	Rôti de dinde	Steak sauce barbecue	Poisson pané	Jambon aux épices	
ACCOMPAGNEMENTS	Purée de carottes	Pommes de terre vapeur	Blé à la tomate	Petits pois	
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	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet 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