

Client :



2019 - Semaine 40

Lundi 30 Septembre	Qté	Mardi 1er Octobre	Qté	Mercredi 2 Octobre	Qté	Jeudi 3 Octobre	Qté	Vendredi 4 Octobre	Qté
--------------------	-----	-------------------	-----	--------------------	-----	-----------------	-----	--------------------	-----



ENTREES	A	Macédoine vinaigrette		Salade de tomate		Radis beurre		Betterave vinaigrette		Concombre sauce fromage blanc		A
	B	Taboulé		Salade haricots blancs		Râpé de chou blanc et carotte		Blé, tomate, poivron et concombre		Salade de pâtes		B
	C	Potage Paysan		Potage cultivateur		Potage légumes variés		Potage Choisy		Potage de haricots verts		C



PLATS	D	Sauté de dinde aux petits oignons		Omelette		Pavé de colin sauce basilic		Escalope de porc		Pavé de colin citronné		D
	E	Emincé de bœuf sauce poivre		Tripes à la mode de Caen		Sauté de porc sauce au thym		Parmentier de poisson (purée de courge butternut) (plat complet)		Mijoté de porc sauce charcutière		E
	F	0		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Poulet rôti		F



ACCOMP	G	Petits pois		Ratatouille		Haricots verts		Duo de courgettes		Choux de Bruxelles		G
	H	Fondue de poireaux		Poêlée de légumes		Champignons poêlés		Julienne de légumes		Ratatouille		H
	I	Purée de pommes de terre		Riz		Blé aux petits légumes		Purée de pois cassés		Riz		I
	J	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		J



LAITAGES	K	Yaourt nature		Petit suisse nature		Fromage blanc nature		Yaourt nature		Fromage blanc nature		K
----------	---	---------------	--	---------------------	--	----------------------	--	---------------	--	----------------------	--	---



DESSERTS	L	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		L
	M	Lacté vanille nappé caramel		Compote de pomme et cassis		Mousse citron		Compote pomme abricot		Crème dessert chocolat		M
	N	Mousse chocolat noir		Œuf au lait du chef		Ile flottante		Gâteau au caramel du chef		Roulé framboise		N

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

NOS ENGAGEMENTS QUALITES



Pêche responsable



Client :



2019 - Semaine 40

Samedi 5 Octobre		Qté	Dimanche 6 Octobre		Qté			
<i>🍴🍴🍴</i>								
A	Salade de pommes de terre			Poireaux vinaigrette			A	
	B	Pomelos sucre		Salade verte et noix				B
	C	Potage Crécy		Velouté Cresson				C
<i>🍴🍴🍴</i>								
D	Dés de poisson aux fines herbes			Dés de poisson à la florentine (plat complet)			D	
	E	Sauté de dinde à la crème champignons		Poulet façon coq au vin				E
	F	Steak hache de veau		Bœuf braisé				F
<i>🍴🍴🍴</i>								
G	Céleri braisé			Epinards			G	
	H	Haricots verts		Champignons poêlés				H
	I	Lentilles		Pommes de terre persillées				I
	J	Salade verte		Salade verte				J
<i>🍴🍴🍴</i>								
K	Fromage blanc nature			Petit suisse nature			K	
<i>🍴🍴🍴</i>								
L	Fruit			Fruit			L	
	M	Cocktail de fruits		Yaourt aux fruits				M
	N	Liégeois café		Gâteau basque				N

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

NOS ENGAGEMENTS QUALITES



Pêche responsable



Client :



2019 - Semaine 41

Lundi 7 Octobre	Qté	Mardi 8 Octobre	Qté	Mercredi 9 Octobre	Qté	Jeudi 10 Octobre	Qté	Vendredi 11 Octobre	Qté
-----------------	-----	-----------------	-----	--------------------	-----	------------------	-----	---------------------	-----

🍴🍴🍴

ENTREES

A	Macédoine vinaigrette		Tomate / mais		Salade de boulgour		Céleri et pomme		Salade verte et noix		A
B	Salade mexicaine (h.rouges, tomate, maïs, poivrons)		Salade de pois chiche		Salade de betterave		Taboulé		Radis beurre		B
C	Potage J Darblay		Potage Tourangeau		Potage Andalou		Potage Crécy		Potage cultivateur		C

🍴🍴🍴

PLATS

D	Steak haché de veau		Côte de porc		Bœuf Picard (carotte, champignon, oignon)		Filet de lieu sauce Bercy		Dés de poisson sauce crème aux herbes		D
E	Colombo de dinde		Macaronis à la bolognaise (plat complet)		Poulet rôti		Escalope de dinde		Emincé de volaille sauce velouté		E
F	0		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		F

🍴🍴🍴

ACCOMP

G	Carottes		Chou fleur persillés		Navets		Courgettes		Haricots beurre		G
H	Jardinière de légumes		Haricots verts		Riz		Ratatouille		Carottes		H
I	Tortis		Macaronis		Pommes de terre vapeur		Semoule		Boulgour		I
J	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		J

🍴🍴🍴

LAITAGES

K	Yaourt nature		Petit suisse nature		Yaourt nature		Fromage blanc nature		Yaourt nature		K
---	---------------	--	---------------------	--	---------------	--	----------------------	--	---------------	--	---

🍴🍴🍴

DESSERTS

L	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		L
M	Poire au sirop		Compote pomme banane		Pomme cuite et gelée de groseille		Riz au lait du chef		Liégeois chocolat		M
N	Crème dessert vanille		Liégeois café		Cake chocolat du chef		Lacté vanille nappé caramel		Beignet framboise		N

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

NOS ENGAGEMENTS QUALITES



Pêche responsable





2019 - Semaine 41

Samedi 12 Octobre		Qté	Dimanche 13 Octobre		Qté		
<i>🍴🍴🍴</i>							
A	Chou chinois vinaigrette			Cœur de palmiers et maïs			A
B	Salade de riz composée			Salade de blé aux petits légumes			B
C	Potage légumes variés			Potage poireaux pommes de terre			C
<i>🍴🍴🍴</i>							
D	Pavé de hoki sauce basquaise			Dés de saumon			D
E	Bœuf braisé			Caille rôtie			E
F	Poulet rôti			Sauté de dinde façon cervoise			F
<i>🍴🍴🍴</i>							
G	Fenouil			Endives braisées			G
H	Champignons poêlés			Poêlée de légumes			H
I	H.blancs sauce tomate			Tagliatelles			I
J	Salade verte			Salade verte			J
<i>🍴🍴🍴</i>							
K	Yaourt nature			Petit suisse nature			K
<i>🍴🍴🍴</i>							
L	Fruit			Fruit			L
M	Compote de pommes			Flan vanille			M
N	Fromage blanc aux fruits			Eclair au chocolat			N

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

NOS ENGAGEMENTS QUALITES



Pêche responsable



Client :



2019 - Semaine 42

Lundi 14 Octobre	Qté	Mardi 15 Octobre	Qté	Mercredi 16 Octobre	Qté	Jeudi 17 Octobre	Qté	Vendredi 18 Octobre	Qté
------------------	-----	------------------	-----	---------------------	-----	------------------	-----	---------------------	-----

🍴🍴🍴

A	Brocolis et échalote		Concombre vinaigrette		Carottes râpées		Céleri râpé		Chou chinois vinaigrette	A
B	Salade de blé aux petits légumes		Macédoine vinaigrette		Poireaux aux herbes		Salade de lentilles		Poireaux vinaigrette	B
C	Soupe à la Normande		Velouté potiron		Potage à la tomate		Soupe aux choux		Soupe de lentilles au cumin	C

🍴🍴🍴

D	Filet de lieu sauce Normande		Escalope de porc sauce niçoise		Aiguillettes de poulet sauce curry		Duo de poissons		Pavé de colin sauce Bretonne	D
E	Bœuf mode		Bifteck haché		omelette		Sauté de bœuf sauce hongroise		Côte de porc sauce charcutière	E
F	0		Poulet rôti		Steak haché		Steak haché		Steak haché	F

🍴🍴🍴

G	Haricots verts		Petits pois		Epinards		Ratatouille		Haricots verts	G
H	Duo de carottes		Purée de céleri		Poêlée de légumes		Purée de pommes de terre		Riz	H
I	Macaronis		Jardinière de légumes		Quinoa d'Anjou et ses petits légumes		Coquillettes		Flageolets	I
J	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	J

🍴🍴🍴

K	Petit suisse nature		Fromage blanc nature		Faisselle aux herbes		Petit suisse nature		Fromage blanc nature	K
---	---------------------	--	----------------------	--	----------------------	--	---------------------	--	----------------------	---

🍴🍴🍴

L	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	L
M	Yaourt aux fruits		Roulé framboise		Compote de pêche		Liégeois vanille		Lacté vanille nappé caramel	M
N	Entremets praliné		Lacté vanille		Tarte tatin aux pommes		Crème dessert caramel		Œuf au lait du chef	N

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

NOS ENGAGEMENTS QUALITES



Client :



2019 - Semaine 42

Samedi 19 Octobre		Qté	Dimanche 20 Octobre		Qté			
<i>🌿🌿🌿</i>								
A	Salade de boulgour, tomate et poivrons			Salade de risetti aux petits légumes			A	
	B	Champignons au persil		Chou fleur mimosa				B
	C	Potage Tourangeau		Velouté champignons				C
<i>🌿🌿🌿</i>								
D	Pavé de merlu sauce fines herbes			Filet de lieu huile d'olive et citron			D	
	E	Roti de porc		Sauté de veau sauce poivrade				E
	F	Escalope de dinde		Emincé de dinde sauce estragon				F
<i>🌿🌿🌿</i>								
G	Courgettes			Blettes persillées			G	
	H	Bouquet de légumes		Duo de carottes				H
	I	Lentilles		Pommes de terre vapeur				I
	J	Salade verte		Salade verte				J
<i>🌿🌿🌿</i>								
K	Fromage blanc nature			Yaourt nature			K	
<i>🌿🌿🌿</i>								
L	Fruit			Fruit			L	
M	Compote pomme fraise			Lacté chocolat			M	
N	Crème dessert café			Tarte pomme rhubarbe			N	

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

NOS ENGAGEMENTS QUALITES



Pêche responsable



Client :



2019 - Semaine 43

Lundi 21 Octobre	Qté	Mardi 22 Octobre	Qté	Mercredi 23 Octobre	Qté	Jeudi 24 Octobre	Qté	Vendredi 25 Octobre	Qté
------------------	-----	------------------	-----	---------------------	-----	------------------	-----	---------------------	-----

🍴🍴🍴

A	Chou rouge vinaigrette		Salade verte et maïs		Concombre vinaigrette		Pomelos sucre		Carotte vinaigrette	A
B	Taboulé		Salade Américaine (pdt, œuf dur, tomate, concombre, céleri)		Salade de risetti aux petits légumes		Macédoine vinaigrette		Salade de pois chiche	B
C	Potage de légumes variés		Potage paysan		Soupe de pois cassés		Potage Choisy		Potage J Darblay	C

🍴🍴🍴

D	Emincé de dinde au curry		Filet de hoki citronné		Emincé de bœuf sauce poivrade		Marmite de poisson à la crème		Pavé de merlu sauce basilic	D
E	Hachis parmentier (plat complet)		Œufs durs		Escalope de porc sauce niçoise		Omelette		Côte de porc aux herbes	E
F	0		Steak haché		Steak haché		Poulet rôti		Steak haché	F

🍴🍴🍴

G	Bouquet de légumes		Epinards		Endive braisée		Brocolis		Poêlée campagnarde	G
H	Lentilles		Ratatouille		Céleri		Champignons		Salsifis	H
I	Purée de pommes de terre		Semoule		Macaronis		Riz		Semoule	I
J	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	J

🍴🍴🍴

K	Yaourt nature		Petit suisse nature		Yaourt nature		Fromage blanc nature		Yaourt nature	K
---	---------------	--	---------------------	--	---------------	--	----------------------	--	---------------	---

🍴🍴🍴

L	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	L
M	Crème dessert chocolat		Compote pomme abricot		Crème dessert caramel		Faisselle		Ananas au sirop	M
N	Fromage blanc aux fruits		Entremets praliné		Compote de pêche		Mousse citron		Compote pomme banane	N

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

NOS ENGAGEMENTS QUALITES



Pêche responsable



Client :



2019 - Semaine 43

Samedi 26 Octobre		Qté	Dimanche 27 Octobre		Qté			
<i>🌿🌿🌿</i>								
A	Haricots blancs en salade			Chou fleur vinaigrette			A	
	B	Salade de betterave		Cœur de palmiers et maïs				B
	C	Potage de haricots blancs		Velouté Cesson				C
<i>🌿🌿🌿</i>								
D	Dés de poisson sauce Armoricaine			Filet de hoki sauce crevettes			D	
	E	Aiguillettes de poulet aux champignons		Bœuf braisé				E
	F	Emincé de bœuf sauce kébab		Poulet rôti façon yassa				F
<i>🌿🌿🌿</i>								
G	Haricots verts			Carottes persillées			G	
	H	Jardinière de légumes		Haricots panachés				H
	I	Tortis		Pommes de terre vapeur				I
	J	Salade verte		Salade verte				J
<i>🌿🌿🌿</i>								
K	Yaourt nature			Fromage blanc nature			K	
<i>🌿🌿🌿</i>								
L	Fruit			Fruit			L	
M	Pomme cuite à la cannelle			Millefeuille			M	
N	Crème dessert vanille			Mousse café			N	

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

NOS ENGAGEMENTS QUALITES



Pêche responsable



Client :



2019 - Semaine 44

Lundi 28 Octobre	Qté	Mardi 29 Octobre	Qté	Mercredi 30 Octobre	Qté	Jeudi 31 Octobre	Qté	Vendredi 1er Novembre	Qté
------------------	-----	------------------	-----	---------------------	-----	------------------	-----	-----------------------	-----

🍴🍴🍴

A	Céleri vinaigrette		Pomelos / sucre		Chou blanc et raisin sec vinaigrette		Carottes râpées		Asperge vinaigrette	A
B	Salade de riz composée		Salade de pommes de terre		Taboulé		Salade de pâte		Fond d'artichaut sauce ravigote	B
C	Potage Tourangeau		Potage Andalou		Potage Crécy		Potage de tomate		Potage légumes variés	C

🍴🍴🍴

D	Pavé de hoki sauce Bercy		Mijoté de porc		Filet de cabillaud sauce citron		Dés de poisson sauce basilic		Filet de saumon sauce oseille	D
E	Aiguillettes de poulet		Omelette nature		Bifteck haché		Colombo de dinde		Sauté d'agneau sauce hongroise	E
F	0		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché	F

🍴🍴🍴

G	Poireaux		Ratatouille		Navets braisés		Champignons persillés		Fondue de poireaux	G
H	Carottes		Brocolis		Choux fleurs persillés		Courgettes		Julienne de légumes	H
I	Tortis		Riz aux petits légumes		Haricots blancs coco sauce tomate		Purée de pommes de terre		Pommes de terre vapeur	I
J	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	J

🍴🍴🍴

K	Fromage blanc nature		Yaourt nature		Fromage blanc nature		Yaourt nature		Yaourt nature	K
---	----------------------	--	---------------	--	----------------------	--	---------------	--	---------------	---

🍴🍴🍴

L	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	L
M	Fromage blanc aux fruits		Mousse chocolat au lait		Crème dessert vanille		Compote de pommes		Tarte citron meringuée	M
N	Crème dessert caramel		Ile flottante		Œuf au lait du chef		Crème dessert chocolat		Pêche au sirop	N

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

NOS ENGAGEMENTS QUALITES



Pêche responsable



Client :



2019 - Semaine 44

Samedi 2 Novembre		Qté	Dimanche 3 Novembre		Qté			
<i>🍴🍴🍴</i>								
A	Radis sauce fromage blanc			Salade verte et noix			A	
	B	Macédoine vinaigrette		Poireaux vinaigrette				B
	C	Potage poireaux /pommes de terre		Velouté Dubarry				C
<i>🍴🍴🍴</i>								
D	Potimenter de poisson (purée de potiron) (plat complet)			Saumon florentine (plat complet)			D	
	E	Sauté de dinde à la crème		Bœuf braisé				E
	F	Poulet rôti		Cannette rôtie				F
<i>🍴🍴🍴</i>								
G	Purée de potiron			Printanière de légumes			G	
	H	Petits pois		Epinards				H
	I	Haricots verts		Penne				I
	J	Salade verte		Salade verte				J
<i>🍴🍴🍴</i>								
K	Fromage blanc nature			Yaourt nature			K	
<i>🍴🍴🍴</i>								
L	Fruit			Fruit			L	
M	Cocktails de fruits			Flan pâtissier			M	
N	Entremets caramel sans sucre			Yaourt aux fruits			N	

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

NOS ENGAGEMENTS QUALITES



Pêche responsable

