








Menus

Semaine du 3 au 7 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon type Charentais </p> <p>Cuisse de poulet rôtie aux herbes de Provence</p> <p>Crêche aiguillette</p> <p>Blé</p> <p>brocolis</p> <p>Fraidou</p> <p>Milk shake à la vanille </p> <p>SV pavé de colin sauce persane</p>	<p>Sv thon</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de dinde ketchup</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Raisin </p> <p>SV surimi</p>	<p> Chou blanc et dés de mimolette</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote allégée de pomme</p> <p>SV saute de poisson blanc</p>	<p>Menu de rentrée</p> <p>Terrine de tomate au fromage blanc</p> <p>Steak haché</p> <p>patatoes</p> <p>Crêche pomme vapeur</p> <p>Camembert</p> <p><i>Salade de fruits virgin mojitos*</i> </p> <p>Citronnade</p> <p>SV Fish burger</p>	<p> Radis roses</p> <p>Beurre salé</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Bleu</p> <p>Flan saveur chocolat</p>







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



Menus

Semaine du 10 au 14 Septembre 2018








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomme de terre persillées</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Carottes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p> <p>SV gratin de fruits de mer</p>	<p>Melon vert </p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Farfale</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Crème légère spéculoos</p> <p></p> <p>SV crispidor de fromage</p>	<p>Chou fleur sauce ravigote</p> <p>Aiguillette poulet au jus</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crumble pomme cannelle</p> <p></p> <p>SV omelette</p>	<p>Radis roses au beurre salé</p> <p><i>Tarte aux courgettes et cheddar*</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Entremets chocolat</p> <p></p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Poisson Dugléré</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **

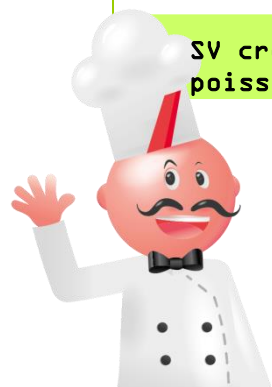


Menus de la Semaine du 17 au 21 Septembre 2018







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur sauce cocktail	Pastèque 	Carottes râpées 	Salade verte	Riz à la tomate et aux olives
Tajine de dinde	Sauce bolognaise	Sauté de porc au caramel	PLAT REGIONAL Saucisse Montbéliard	<i>Filet de colin lieu crumble au sésame et à l'orange*</i>
Semoule	Penne rigate	Epinards béchamel Et blé	Pomme de terre cancoillotte	Carottes rondelles
Yaourt arôme	Fromage rapé	Saint Paulin	Yaourt nature	Croc'lait
Fruit de saison 	Fromage blanc à la crème de marron 	Milk shake coco 	Pomme au four 	Fruit de saison 
SV croustillant de poisson	SV sauce thon	SV tarte au saumon		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



Menus de la Semaine du 24 au 28 Septembre 2018





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sv terrine de légume Pate en croute cornichons	 Concombre à la bulgare	Salade de coquillettes	 Salade verte et dés de mimolette	 Salade de tomates
Jambon fumé grillé	Haché au veau sauce cheddar	Gigot d'agneau rôti à l'ail	<i>Pâtes à la sauce façon bolognaise de lentilles*</i>	Poisson sauce crevette
Ratatouille	patatoes	Haricots verts et flageolet	Cantafrais	Courgette béchamel
Fromage coupe	Crêche pomme vapeur	Coulommiers	Mousse au citron	Yaourt nature
Fruit de saison 	Flan au caramel	Fruit de saison 		Roulé à la framboise gâteau anniversaire 
SV filet de lieu sauce citron	SV moule marinière	SV filet de poisson meunière		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*



Menus de la Semaine du 1 au 5 Octobre 2018












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêche carotte râpées Bâtonnets de carotte Sauce cocktail 	Rillettes de thon Daube de bœuf à la Provençale Riz créole Petit cotentin Salade de fruits frais	Betterave rouge Crispidor au fromage Purée de potiron Emmental Fruit de saison	 Céleri rémoulade <i>Coquille et poisson en gratin*</i> Coulommiers pomme et crème aux fruits rouges 	 Radis roses beurre salé Filet de hoki sauce armoricaine Ratatouille et blé Tomme noire Compote allégée de poire
SV beignet de calamar	SV tarte au fromage			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



Menus de la Semaine du 8 au 12 octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du goût : Danse du monde				
<p>Sirtaki </p> <p> Dips de carottes et houmous à la carotte</p> <p>Crêche carottes râpées</p> <p>Boulette de mouton menthe citron</p> <p>Tian de légumes et Boulgour</p> <p>Rondele ail et fines herbes</p> <p><i>Dessert yaourt à la Grecque crème et miel*</i> </p> <p>SV hoki a la crème</p>	<p>Bretonne </p> <p>Chou fleur sauce ravigote</p> <p>Galette (saucisse oignon moutarde) et(béchamel fromage)</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p>SV galette béchamel au fromage</p>	<p>Bollywood </p> <p> Raïta de concombre</p> <p>Filet de hoki sauce curry</p> <p>Purée Epinards crème massala</p> <p>Yaourt nature</p> <p><i>Flan coco et coulis de mangue*</i> </p> <p>SV filet de lieu à la tomate</p>	<p>Kazatchok </p> <p>Macédoine russe au saumon</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Brie</p> <p><i>Kissel myrtille et poire*</i> </p>	<p>Flamenco</p> <p>Soupe de chou vert et chorizo</p> <p>Queue de colin basilic</p> <p>Riz façon paella</p> <p>Fondue vache Picon</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








*Nouvelles recettes **



Menus de la Semaine du 15 au 19 octobre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis blanc vinaigrette </p> <p>Palette de porc à la diable</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p>Salade de maïs et macédoine</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>purée de carottes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Salade de fruits frais sirop virgin pina colada</p> <p> </p>	<p>Pizza aux olives</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Haricot beurre à l'ail</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et dés de mimolette </p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Gâteau anniversaire</p> <p></p>	<p>Sv œufs durs mayo</p> <p>Pâté de campagne cornichons</p> <p>Couscous de poisson</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p>
SV omelette	SV hachi de soja	SV hoki à la ciboulette	SV poisson meunière	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS
DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE (1) (2) (3)

Période du lundi semaine 1 au vendredi semaine 4 (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée	Fréquence observée menu conseillé pour 20 jours
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1
Crudités légumes ou fruits	11		0			10/20 mini	11
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	2			4/20 maxi	2
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)		2				2/20 maxi	2
Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant P/L > ou = 2		4				4/20 mini	4
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie		4				4/20 mini	4
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf		2				3/20 maxi	2
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10 sur 20	10
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10 sur 20	10
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion	1			10		8/20 mini	11
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion	0			4		4/20 mini	4
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion				6	1	6/20 mini	7
Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					0	3/20 maxi	0
Desserts contenant moins de 15 % de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1
Desserts de fruits crus					9	8/20 mini	9

FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS
DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE (1) (2) (3)

Période du lundi semaine 1 au vendredi semaine 4 (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée	Fréquence observée menu conseillé pour 15 jours
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1
Crudités légumes ou fruits	7		1			10/20 mini	8
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1	0			4/20 maxi	1
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)		1				2/20 maxi	1
Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant P/L > ou = 2		4				4/20 mini	4
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie		3				4/20 mini	3
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf		1				3/20 maxi	1
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			7			10 sur 20	7
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			8			10 sur 20	8
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion	1			8		8/20 mini	9
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion	0			3		4/20 mini	3
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion				4	2	6/20 mini	6
Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					0	3/20 maxi	3
Desserts contenant moins de 15 % de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					0	4/20 maxi	3
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	6