



- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

## NOM DU CLIENT :

Menus choix collèges-lycées du 01 au 12 octobre 2018  
 Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 03 septembre 2018

- Produits protéiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

### Semaine du 01/10 au 05/10/2018

Lundi		Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Salade iceberg</b> Pizza fromage <b>Lasagnes au bœuf</b> Calamars à la romaine Macaroni Brocolis <b>Brie</b> Faisselle + sucre <b>Mousse au chocolat</b> Poire	Salade californienne Mortadelle + cornichon * Omelette Rissollette de veau <b>Epinards/ pommes de terre</b> Blettes tomates basilic <b>Yaourt</b> Fromage aux fines herbes <b>Raisin</b> Tarte aux abricots	<b>Crêpe à l'emmental</b> Blé provençal <b>Grignotines de porc*</b> <b>sauce Robert</b> Cordon bleu de dinde <b>Haricots beurre</b> Céleris au jus <b>Fraidou</b> Fromage frais x2 <b>Kiwi</b> Compote pomme fraise	 <b>Tomate</b>  <b>Œuf dur mayonnaise</b> <b>Rôti de veau sauce au thym</b> Manchons de poulet sauce lyonnaise Salsifis Penne <b>Fromage blanc</b> Pont l'Évêque <b>Tartelette flan Pasteis de Nata</b> Ananas frais (à couper)	<b>Duo de crudités</b> Concombre à la crème <b>Moules sauce provençale</b> Boulettes à l'agneau sauce brune Cordon bleu de dinde <b>Riz</b> Pommes noisettes <b>Gouda</b> Yaourt aromatisé <b>Compote pomme vanille</b> Crème dessert chocolat

### Semaine du 08/10 au 12/10/2018 - Semaine du goût



= Produit de la semaine



= Produit de saison



= Agriculture raisonnée

La France et les danses Bretonnes	L'Andalousie et le Flamenco	L'Ukraine et le Katzatchok	La Grèce et le Sirtaki	L'Inde et les danses Bollywood
<b>Salade d'endives</b> Salade Mer du Nord <b>Escalope Viennoise</b> Burger de veau sauce bigarade Haricots verts Spaghetti <b>Camembert</b> Faisselle + sucre <i>Crêpes Bretonnes Moelleuses et confiture de fraise</i> Raisin	<b>Terrine légère 2 poissons</b> Céleri vinaigrette <b>Saucisse fumée*</b> Cordon bleu de dinde <b>Ratatouille/Riz</b> Navets sautés <b>Petit moulé nature</b> Yaourt aromatisé <b>Flan nappé caramel</b> Orange	<b>Salade Ukrenoise*</b> Tarte chèvre tomate basilic <b>Mijoté de bœuf sauce goulash</b> Rôti de dinde sauce dijonnaise Purée Blé <b>Edam</b> Fromage frais fruité *2 <b>Pomme</b> Maestro chocolat	Salade Grecque Tarte duo de poisson <b>Boulettes kefta sauce crème</b> Rissollette de veau Boulghour Courgettes persillées <b>Yaourt Grec + sucre</b> Hollandette Gâteau Acapulco Purée pomme pruneau	<b>Carottes râpées</b> Pâté de volaille en croûte + cornichon <b>Cubes de poisson sauce Tandoori</b> Bœuf braisé sauce framboise Lentilles Riz <b>Vache picon</b> Yaourt <b>Mosaïque tropicale</b> Chou vanille

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(\*) Plat à base de porc










- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

## NOM DU CLIENT :

Menus choix collèges-lycées du 15 au 26 octobre 2018  
 Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 03 septembre 2018  
 Semaine du 15/10 au 19/10/2018

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte aux oignons Concombre à la crème <b>Bouchées de poulet sauce Gourmande</b>  Cordon bleu de dinde  <b>Coquillettes</b> Pommes de terre boulangères Poireaux béchamel  <b>Croc lait</b> Grand fromage frais fruité  <b>Kiwi</b>  <b>Marron'suis</b> 	1/2 pomelos + <b>sucre</b>  Cervelas vinaigrette *  <b>Filet de poisson pané</b> Pilon de poulet sauce ciboulette  <b>Printanière de légumes</b> Riz thaï  <b>Yaourt aromatisé</b> Montcendre  <b>Tarte noix de coco</b> Compote pomme abricot	 <b>Salade mixte</b> Pizza texane Champignons à la Grecque <b>Rôti de veau sauce Madère</b> Sauté de porc sauce poivrons *  Gratin savoyard Epinards en branche  <b>Tome Py</b> Fromage blanc  <b>Novly au chocolat</b> Poire	<b>Crêpe à l'emmental</b> Terrine de saumon jardinier Œuf dur sauce Mornay Cordon bleu de dinde  <b>Haricots verts</b> Flageolets <b>Fromage aux fines herbes</b> Yaourt  <b>Raisin</b>  <b>Millefeuilles</b>	<b>Salade Coleslaw</b>  Salade bulgare  <b>Tranche de colin sauce orientale</b> Escalope de poulet sauce printanière  Riz Endives persillées  <b>Coulommiers</b> Fromage frais x 2  <b>Compote pomme cassis</b> Crème dessert pistache

### Semaine du 22/10 au 26/10/2018 – Vacances scolaires





= *Produit de la semaine*




= Produit de saison



= Agriculture raisonnée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Céleri rémoulade</b>  <b>Sauté de bœuf sauce tomate</b>  <b>Chou-fleur</b>  <b>Yaourt</b>  <b>Gâteau basque</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b>  <b>Emincé de poulet sauce rôtie</b>  <b>Spaghetti</b>  <b>Camembert</b>  <b>Pomme</b>	<b>Tarte aux poireaux</b>  <b>Saucisses de Francfort *</b>  <b>Petits pois</b>  <b>Saint paulin</b>  <b>Banane</b>	 <b>Chou rouge</b>   <b>Hachis Parmentier</b>  -  <b>Vache picon</b>  <b>Flan nappé caramel</b>	<b>Taboulé</b>  <b>Poisson Meunière</b>  <b>Carottes</b>  <b>Fromage frais fruité</b>  <b>Raisin</b>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

 = The Global Partnership for Good Agricultural Practice

(\*) Plat à base de porc

