

DU 2 au 5 mai 2017

Plan Alimentaire 1



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI



Hors d'œuvre

		piémontaise jambon blanc salade tomate oignons œufs sardines tomate sut toast Riz Niçois	salade verte au bleu macédoine à la Russe asperge vinaigrette pate en croûte	pastèque saucisson sec cheveux de concombre ciboulette Tortis mais tomates olives en salade betterave en smoothie salami	pomelos œufs mayonnaise carotte râpée aux zestes d orange Rosette Lyonnaise courgette au pistou
--	--	---	---	---	---

Hors d'œuvre chauds

		pizza		quiche	
--	--	-------	--	--------	--

Potage

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

Plats accompagnements

		pave de cabillaud cordon bleu	fricassé de lapin au jus	cuisse poulet Lomo poêlé	Escalope de saumon Saucisse de Toulouse
--	--	----------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	--

Accompagnements

		coudes au beurre haricots verts	mousseline Maison brocolis au beurre	pommes rissolées carotte vichy	riz pilaf épinards à la crème
--	--	------------------------------------	---	-----------------------------------	----------------------------------

Fromages et yaourts, 2 variétés sur plateaux Laitages frais individuels

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

yaourt et gélifé

		brie yaourt aux fruits bio chèvre emmental	brebis crème , samos yaourt sucré et nature	brie, emmental chèvre yaourts sucré et nature	chèvre yaourt sucré et nature emmental
--	--	--	--	--	--

Desserts individuels

		yaourt aromatisé, yaourt aux fruits ile flottante smoothie de fruits fruits de saison tarte Bourdaloue	yaourt aromatisé , yaourt aux fruits Fruits de saison Pavé cacao liégeois et gélifié	fruits de saison salade de fruits gélifié et liégeois banane au chocolat gâteau Breton à la framboise	fruits de saison pomme au miel et amandes gélifié et liégeois éclair café et chocolat Cornetto
--	--	--	--	---	---

Menu Bien-être

		salade tomate oignons œufs pavé de cabillaud coudes et haricots verts ile flottante	salade verte au bleu rôti de bœuf mousseline et brocolis yaourt sucré	quiche cuisse de poulet purée de carotte salade de fruits	macédoine escalope de saumon riz pilaf, épinards fromage et glace
--	--	--	--	--	--

DU 9 au 12 mai 2017

Plan Alimentaire 1



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre				
	salade de patates poivrons chorizo duo de haricots verts carotte cuite coriandre pomelos aux crevettes salami	œufs mayonnaise salade verte pointes asperges Rosette tomate chèvre	pate de foie salade , oignons , tomates , olives pastèque jambon blanc carotte et courgette râpée	œufs mayonnaise pomelos Taboulé salade verte emmental croutons pate de campagne
Hors d'œuvre chauds				
	friand		pizza	
Potage				
Plats accompagnements				
	Boulette d agneau brochette orientale	pintade rôtie julienne de légumes	escalope de volaille Rôti de bœuf	pavé de merlu beurre blanc bolognaise
Accompagnements				
	légumes couscous semoule au curry	pommes aux herbes	riz pilaf printanière de légumes	torsades Duo de courgettes
	Fromages et yaourts, 2 variétés sur plateaux Laitages frais individuels			
yaourt et gélifie				
	emmental, brie yaourt bio	samos , emmental yaourt sucré et nature	brie chèvre reblochon yaourt sucré et nature	yaourts edam brie chèvre
Desserts individuels				
	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits barre bretonne île flottante compote de fruits fruits de saison Paris Brest	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits liégeois compote de fruits Far Breton	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits liégeois et gélifié glace tarte aux pommes fruits de saison	salade d oranges au basilic liégeois et gélifié compote de fruits pêche au sirop chantilly tarte aux abricots biscuits
Menu Bien-être				
	duo de haricots verts boulette d agneau légumes couscous yaourt et fruits	asperge et tomate pintade julienne et pommes aux herbes Far breton	pizza longede porc riz et printanière fruits	salade verte emmental pavé de merlu torsades et courgettes yaourt et tarte aux abricots

DU 15 au 19 mai 2017

Plan Alimentaire 1

Ansamble
Restaurants plus près des territoires
VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Hors d'œuvre				
	betterave au chèvre concombre vinaigrette œufs mayonnaise salade de riz Niçois	Club sandwich californien pizza Verrine Waldorf (pastèque et crevettes) Le Brooklyn (smoothie tomate)	tomate chèvre oignons salade jambon fromage pâte en croûte	salade au fromage râpé pâté de foie salade jambon tomate Tortis , tomate, mais olives piémontaise	salami tortilla poivrons grilles pate croute œufs mayonnaise pastèque
	Hors d'œuvre chauds				
	friand			crêpe au fromage	
	Potage				
	Plats accompagnements				
	beignets de poisson au citron Médaille de porc sauce moutarde	Cheese burger hot dog (baguette, saucisse , fromage)	coquelet rôti à l estragon sauce estragon	filet de dorade jambon chaud	blanc de dinde rôtie paupiette de veau
	Accompagnements				
	duo de courgettes riz	Epis de maïs frites	pommes boulangères purée de carottes	coues carotte courgettes et pois chiche sauce Bordelaise	semoule aux épices légumes couscous
	Fromages et yaourts, 2 variétés sur plateaux Laitages frais individuels				
	yaourt et gélifie				
	yaourt sucré et nature Cantal , chèvre , edam	yaourt bio edam brie chèvre	yaourt sucré et nature six de Savoie , brebis crème cantal	yaourt sucré et nature emmental, brie chèvre	yaourt sucré et nature brie cantal emmental reblochon
	Desserts individuels				
	yaourt aromatisé , yaourts aux fruits Tropézienne fruits de saison compote de fruits liégeois et gélifie fromage blanc	yaourt aromatisé , yaourts aux fruits Milk shake banana doughnut coupe de fraise au sucre brownie muffin	yaourt aromatisé , yaourt aux fruits compote de fruits tarte myrtille	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits clafoutis aux griottes fromage blanc au sucre liégeois et gélifie compote de fruits biscuit	yaourt aromatisé et yaourts aux fruits fromage blanc fruits rouges compote pomme tarte au citron fruits de saison ile flottante
	Menu Bien-être				
	betterave au chèvre beignets de poisson au citron riz fruits de saison	pomelos cheese burger frites compote de fruits	tomate chèvre coquelet rôti à l estragon haricots verts crumble aux pommes	salade au fromage filet de dorade julienne de légumes yaourt et salade de fruits	pastèque blanc de dinde rôtie semoule compote pomme

DU 22 AU 26 Mai 2017

Plan Alimentaire 1



	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre					
	œufs sauce Aurore salade p ommeterre lardons oignons tomate basilic chèvre concombre fromage blanc ciboulette salami	jambon blanc	avocat citron		
		salade p terre hareng oignons carotte râpée zestes d oranges salade verte concombre tomate céleri rave	rosette au beurre pomelos club sandwich		
Hors d'œuvre chauds					
		pizza			
Potage					
Plats accompagnements					
	Wings de poulet filet de truite	brochette de saucisse feuillete au chèvre	paella au poulet		
Accompagnements					
	torsades julienne de légumes	pommes rissolées haricots verts	ratatouille		
Fromages et yaourts, 2 variétés sur plateaux Laitages frais individuels					
yaourt et gélifie					
	yaourt sucré et nature brie reblochon	yaourt sucré et nature brie emmental	yaourt sucré et nature brebis crème tartare		
Desserts individuels					
	yaourt aromatisé fruits de saison gaufre au sucre compote pomme fromage blanc vanille et miel	yaourt aromatisé biscuit barre bretonne flan patissier compotée pain épices	yaourt aromatisé compote liégeois fruits de saison tarte tatin		
Menu Bien-être					
	œufs filet de truite torsade julienne fromage blanc	carotte râpée steack haché barre bretonne tarte coco	avocat paella poulet retatouille		

DU 29 au 2 juin 2017

Plan Alimentaire 1



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Hors d'œuvre				
	carotte rapée au citron tomate au chevre concombre fromage blanc ciboulette salade mais (mais oignons poivrons tomate) salade artichaut	mousseline betterave taboulé Orientale haricots verts aux oignons rouges poireaux mimosas pate de foie	avocat mayonnaise rosette Lyonnaise asperge vinaigrette	salade pates champignons façon provençale pate de foie courgette au pistou jambon blanc	salami salade verte au bleu œufs sauce Aurore Tortis à la Niçoise macedoine
	Hors d'œuvre chauds				
	friand	pizza		quiche	
	Potage				
	Plats accompagnements				
	cordon bleu tendron de veau	filet de julienne tomate farcie sauce piquillos	sauté de canard à la vanille	merguez boulette agneau	hoki pané au citron steak haché sauce crème estragon
	Accompagnements				
	carottes aux fines herbes riz	duo de courgettes coudes	pomme aux épices tomates provençales	semoule légumes couscous	frites julienne de légumes
	Fromages et yaourts, 2 variétés sur plateaux Laitages frais individuels				
	yaourt et gélifie				
	yaourt sucré et yaourt nature brie , edam, reblochon	yaourt sucré bio reblochon	yaourt sucré et yaourt nature s crème de brebis	yaourt sucré et yaourt nature emmental et bleu	yaourt sucré et yaourt nature brie , edam, reblochon
	Desserts individuels				
	compote de fruits tarte coco fromage blanc au miel fruits de saison yaourt aromatisé et yaourts aux fruits	Fruits de saison yaourt aromatisé et yaourt aux fruits beignet abricot salade fruits beignet chocolat	Fruits de saison yaourt aromatisé et yaourt aux fruits crumble aux pommes fruits au sirop	fruits de saison smoothie de pêches yaourt aromatisé et yaourt aux fruits éclair café et chocolat compote de fruits	salade de fruits ananas au sirop yaourt aromatisé et yaourt aux fruits tarte Bourdaloue Ile flottante aux amandes
	Menu Bien-être				
	pomelos tendron de veau riz et carottes tarte coco	macédoine bolognaise duo de courgettes salade de fruits	asperges sauté de canard à la vanille pomme mousseline Fruits corbeille	jambon blanc steak haché frites et julienne fruits de saison	

DU 6 au 9 juin 2017

Plan Alimentaire 1



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre					
	œufs mayonnaise betterave aux pommes caramélisées salade croustons œufs pate de Campagne concombre au fromage blanc	toast au fromage courgettes et carottes râpées salami choux fleur mimosas macédoine	œufs mayonnaise pomelos salade verte tomates et olives	jambon sec piperade Basquaise salade Basquaise (salade , œufs , tomate , olives) moules en Escabèches	haricots blancs en salade salade maïs tomate olives salami crevettes mayonnaise œufs Mimosas
Hors d'œuvre chauds					
	friand	quiche			
Potage					
Plats accompagnements					
	Médailon de porc au jus nuggets	haut de cuisse de poulet bolognaise	Rôti de dinde aux pruneaux	Chistora Merlu Kokura	escalope de saumon feuilleté au chèvre
Accompagnements					
	pommes rissolées navets et carottes au beurre	haricots verts papillons au beurre	Blé aux poivrons brunoise de légumes	riz légumes basquaise	semoule duo de courgettes
Fromages et yaourts, 2 variétés sur plateaux Laitages frais individuels					
yaourt et gélifie					
	yaourt sucré et yaourt nature emmental ,edam	yaourt sucré bio brie , bleu	yaourt sucré et nature brebis crème , samos	yaourt fromage de brebis	yaourt sucré et yaourt nature cantal vache qui rit
Desserts individuels					
	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits tarte abricots compote de fruits compote de fruits fruits de saison	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits île flottante fruits de saison paris Brest fromage blanc aux fraises	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits flan pruneaux mousse au chocolat liégeois	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits gâteau Basque Petite assiette macaron glace fruits de saison Glace Basque	fruits de saison yaourt aromatisé et yaourts au x fruits tropézienne salade fruits fromage blanc
Menu Bien-être					
	tomate mozzarella nuggets navets et carottes au beurre tarte abricots	courgettes et carottes râpées tendron de veau papillons haricots verts fruits	pomelos Rôti de dinde aux pruneaux blé et brunoise mousse au chocolat	salade verte au fromage pauvette de veau riz ratatouille bleu , glace	0 feuilleté au chèvre duo de courgettes yaourt aromatisé et yaourts au x fruits

DU 12 au 16 juin 2017

Plan Alimentaire 1



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Hors d'œuvre				
	melon pate de campagne macédoine riz Niçois salami	salade de pates poivrons chorizo duo de haricots verts carotte cuite coriandre pomelos aux crevettes salami	salade verte pointes asperges Rosette tomate chèvre	pate de foie salade , oignons , tomates , olives pastèque jambon blanc carotte et courgette râpée	œufs mayonnaise pomelos Taboulé salade verte emmental croutons pate de campagne
	Hors d'œuvre chauds				
		quiche		crêpe au fromage	
	Potage				
	Plats accompagnements				
	steak haché carré de porc fumé	Boulette d agneau brochette orientale 	pintade rôtie julienne de légumes	Wings de poulet Rôti de bœuf 	Dos de cabillaud graine de moutarde beignet de poisson au citron 
	Accompagnements				
	frites haricots verts	légumes couscous semoule au curry	pommes aux herbes	riz pilaf printanière de légumes	torsades Duo de courgettes
	Fromages et yaourts, 2 variétés sur plateaux Laitages frais individuels				
	yaourt et gélifie				
	yaourt sucré et yaourt nature emmental , edam	yaourt sucré bio brie , bleu	yaourt sucré et nature brebis crème , samos	yaourt sucré et yaourt nature bleu , edam	yaourt sucré et yaourt nature cantal vache qui rit
	Desserts individuels				
	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits tarte au chocolat compote de fruits compote de fruits fruits de saison	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits île flottante fruits de saison paris Brest fromage blanc aux fraises	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits flan pruneaux mousse au chocolat liégeois	yaourts aux fruits et aromatisés fruits de saison pêche Melba glace barre Bretonne	fruits de saison yaourt aromatisé et yaourts au x fruits doughut salade fruits fromage blanc
	Menu Bien-être				
	tomate mozzarella carré de porc fumé haricots verts tarte au chocolat	courgettes et carottes râpées tendron de veau papillons haricots verts fruits	pomelos julienne de légumes blé et brunoise mousse au chocolat	salade verte au fromage paupiette de veau riz ratatouille bleu , glace	0 beignet de poisson au citron Duo de courgettes yaourt aromatisé et yaourts au x fruits

DU 19 au 23 juin 2017

Plan Alimentaire 1



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Hors d'œuvre				
	œufs mayonnaise betterave aux pommes caramélisées salade croustons œufs pate croute concombre au fromage blanc pasteque	piémontaise jambon blanc salade tomate oignons œufs sardines tomate sut toast Riz Niçois	macédoine à la Russe asperge vinaigrette melon	pastèque saucisson sec cheveu de concombre ciboulette Tortis mais tomates olives en salade betterave en smoothie salami	pomelos œufs mayonnaise carotte râpée aux zestes d orange Rosette Lyonnaise courgette au pistou
	Hors d'œuvre chauds				
	friand	quiche		crêpe au fromage	
	Potage				
	Plats accompagnements				
	Médaille de porc au jus tomate farcie	pave de cabillaud cordon bleu	fricassé de lapin au jus	cuisse poulet Lomo poêlé	Escalope de saumon Saucisse de Toulouse
	Accompagnements				
	pommes rissolées navets et carottes au beurre	coudes au beurre haricots verts	mousseline Maison brocolis au beurre	pommes rissolées carotte vichy	riz pilaf épinards à la crème
	Fromages et yaourts, 2 variétés sur plateaux Laitages frais individuels				
	yaourt et gélifie				
	yaourt sucré et yaourt nature emmental ,edam	yaourt sucré bio brie , bleu	yaourt sucré et nature brebis crème , samos	yaourt sucré et yaourt nature bleu , edam	yaourt sucré et yaourt nature cantal vache qui rit
	Desserts individuels				
	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits liégeois et gélifié glace tarte aux pommes fruits de saison	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits barre bretonne ile flottante compote de fruits fruits de saison Paris Brest	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits liégeois compote de fruits Far Breton	yaourt aromatisé et yaourt aux fruits liégeois et gélifié glace tarte aux pommes fruits de saison	salade d oranges au basilic liégeois et gélifié compote de fruits pêche au sirop chantilly tarte aux abricots biscuits
	Menu Bien-être				
	tomate mozzarella tomate farcie navets et carottes au beurre liégeois et gélifié	courgettes et carottes râpées tendron de veau papillons haricots verts fruits	pomelos fricassé de lapin blé et brunoise mousse au chocolat	salade verte au fromage paupiette de veau riz ratatouille bleu , glace	0 Escalope de saumon épinards à la crème liégeois et gélifié