













**MENUS DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2020 (S36)**

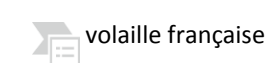
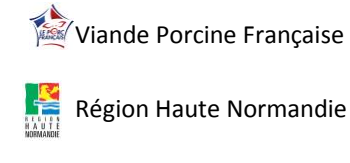
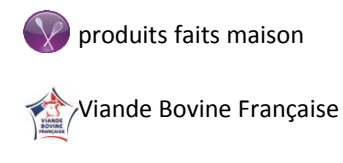
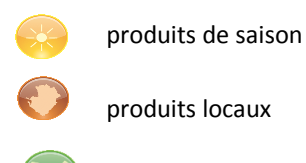
Cuisine d'art



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1				Carottes râpées  			Tomate vinaigrette  			Melon (selon approvisionnement) 			Pâté de campagne, cornichons (#)		
HO 2															
HO 3															
HO 4															
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour				Lasagnes (plat complet) 			Curry de porc (#)  			Riz, haricots rouges, sauce tomate 			Steak de colin, thym et citron		
Plat du jour															
Plat du jour															
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour							Semoule			Pommes noisettes			Epinards à la crème		
Légume du jour															
Légume du jour															
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage				Yaourt pulvé			Suisse sucré			Brie			Yaourt sucré		
Laitage															
<b>DESSERTS</b>															
				Madeleine (biscuit)			Tarte à l'abricot 			Fruit de saison 			Gâteau au chocolat 		

**Suggestion CONVIVIO**

(#) plat contenant du porc



MENUS DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2020 (S37)

S37	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté
ENTREES	Ad. Enf.		Ad. Enf.		Ad. Enf.		Ad. Enf.		Ad. Enf.	
HO 1	Salade de pommes de terre, tomates, œufs, mayonnaise		Salade fraîcheur*		Œufs mayonnaise		Melon (selon approvisionnement)		Tomates, mozzarella	
HO 2										
HO 3										
HO 4										
Plat du jour	Jambon grill, sauce Diable		Boulettes végétales, sauce tomate		Paleron de bœuf, sauce poivrade		Rôti de volaille Madras		Gratin de poisson à la bretonne (chou-fleur)	
Plat du jour	Jambon de volaille, sauce Diable (pour les sans porc)								(à servir avec du riz)	
Plat du jour										
Légume du jour	Haricots verts		Frites		Ratatouille		Gratin de patates douces		Riz	
Légume du jour			Frites au four							
Légume du jour										
Fromage	Camembert		Fromage blanc sucré		Tome blanche		Yaourt sucré		Emmental	
Laitage										
DESSERTS										
	Fruit de saison		Sablés des Flandres (biscuits)		Beignet fourré pomme		Cake vanille, pépites de chocolat		Dessert lacté à la vanille	

\*Salade fraîcheur: concombres, pastèque

Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits locaux



produits faits maison



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française

















Région Haute Normandie



volaille française

**MENUS DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2020 (S38)**
**S38**

	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	Radis, beurre 			Crêpe au fromage			Salade fraîcheur*  			Tomates vinaigrette  			Melon 		
HO 2															
HO 3															
HO 4															
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Cordon bleu			Paupiette de veau, sauce forestière			Poulet rôti, crumble d'ail  			Quiche aux légumes, emmental  			Brandade de poisson (plat complet) 		
Plat du jour															
Plat du jour															
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour	Coquillettes			Petits pois, carottes			Pommes rissolées			Riz					
Légume du jour										Salade verte					
Légume du jour															
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Fromage			Suisse sucré			Yaourt sucré			Bûchette lait mélange			Fromage fondu		
Laitage															
<b>DESSERTS</b>															
	Mousse au chocolat			Fruit de saison 			Muffin aux framboises 			Compote			Tarte au chocolat 		

**Suggestion CONVIVIO**

(#) plat contenant du porc

\*Salade fraîcheur: concombres, pastèque



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



ETABLISSEMENT : .....

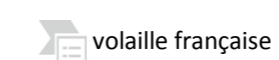
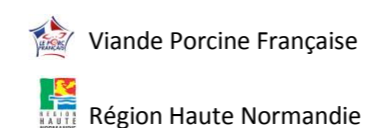
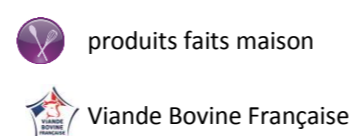
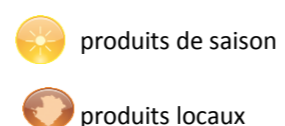
## MENUS DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2020 (S39)

S39	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté		
ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	
HO 1	Carottes râpées				Cervelas, cornichons (#)				Tomates, basilic vinaigrette				Concombres Tzatziki (fromage blanc)				Salade automnale*				
HO 2																					
HO 3																					
HO 4																					
<b>PLATS</b>																					
Plat du jour	Gratin de macaronis, légumes et emmental				Escalope de volaille, sauce suprême				Poisson meunière				Hâché de bœuf, sauce barbecue				Beignets de calamars, ketchup				
Plat du jour																					
Plat du jour																					
<b>GARNITURE</b>																					
Légume du jour					Jeunes carottes				Spaghettis				Frites				Poêlée de légumes fromagère (chou fleur, épinards, fromage)				
Légume du jour													Frites au four								
<b>FROMAGE</b>																					
Laitage	Camembert				Suisse aromatisé				Emmental				Yaourt sucré				Cantafrais				
<b>DESSERTS</b>																					
	Liégeois vanille				Fruit de saison				Cocktail de fruits				Gâteau aux pommes				Nappé caramel				


















\*Salade automnale: iceberg, carottes et betteraves râpées

**Suggestion CONVIVIO**

# plat contenant du porc



**MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2020 (S40)**

S40	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	Salade coleslaw  			Salade du chef* 			Concombres vinaigrette  			Tomates vinaigrette  			Œufs mayonnaise		
HO 2															
HO 3															
HO 4															
Plat du jour	Saucisse Knack (#)  			Blanquette de volaille à l'ancienne  			Nuggets de poisson, ketchup			Hachis végétarien(plat complet)  			Curry de poisson 		
Plat du jour	Saucisses de volaille (pour les sans porc)														
Plat du jour															
Légume du jour	Lentilles 			Beignets de brocolis			Pommes roty			Salade verte			Semoule		
Légume du jour															
Légume du jour															
Fromage	Fromage			Fromage blanc sucré			Edam			Yaourt sucré			Fromage fondu		
Laitage															
<b>DESSERTS</b>															
	Dessert lacté au chocolat			Gaufrette Plumeti			Génoise, crème anglaise			Fruit de saison 			Cake au chocolat 		

**Suggestion CONVIVIO**

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits locaux



produits faits maison



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française
















Région Haute Normandie



volaille française

\*Salade du chef: salade, tomates, maïs et fromage

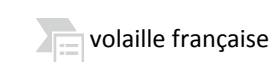
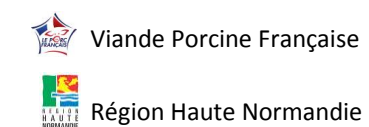
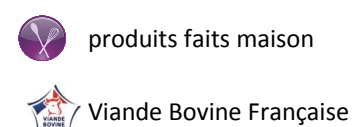
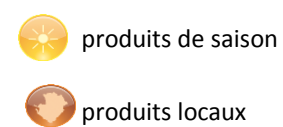
**MENUS DU 05 AU 09 OCTOBRE 2020 (S41)**

S41	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté	
	ENTREES		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.	
HO 1	Salade basque* 				Saucisson à l'ail, cornichons (#)				Céleri rémoulade  				Carottes râpées  				Friand au fromage			
HO 2																				
HO 3																				
HO 4																				
Plat du jour	Rôti de porc lyonnaise 				Beignet de poulet au fromage				Bœuf bourguignon  				Couscous aux légumes (pl. complet)  				Steak de thon, sauce tomate			
Plat du jour	Rôti de volaille lyonnaise (pour les sans porc) 																			
Plat du jour																				
Légume du jour	Haricots verts				Petits pois, carottes				Tortis									Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil 		
Légume du jour																				
Purée																				
Fromage	Saint Paulin				Suisse aromatisé				Tome grise				Camembert				Rondelé nature			
Laitage																				
DESSERTS																				
	Yaourt mixé				Fruit de saison 				Entremets chocolat				Eclair à la vanille				Compote			

**Suggestion CONVIVIO**

(#) plat contenant du porc

\*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon





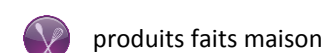
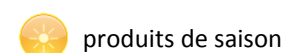
**MENUS DU 12 AU 16 OCTOBRE 2020 (S42)**

ETABLISSEMENT : .....

S 42	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
	ENTREES	Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
HO 1	Betteraves à la coriandre, vinaigrette			Chou-fleur et butternut vinaigrette d'échalotes			Carottes râpées, maïs 			Saucisson sec, cornichons (#)			Cake aux légumes et curcuma, sauce cocktail 		
HO 2															
HO 3															
HO 4															
Plat du jour	Pané de blé et carottes			Sot l'y laisse, sauce barbecue			Steak haché de veau, crème de patate douce			Pizza au fromage			Poisson, crumble de pain d'épices		
Plat du jour															
Jambon blanc															
Steak haché															
Légume du jour	Mini penne à la ciboulette			Frites						Salade iceberg			Purée de brocolis au cumin		
Légume du jour				Frites au four											
Laitage	Rouy			Yaourt sucré			Chaussée aux moines			Suisse sucré			Camembert		
DESSERTS	Yaourt sur lit de confiture			Galettes Saint Michel (biscuits)			Ananas au sirop et framboises			Fruit de saison			Carré fromage blanc, abricot		

**Suggestion CONVIVIO**

(#) plat contenant du porc





ETABLISSEMENT : .....

### MENUS DU 19 AU 23 OCTOBRE 2020 (S43)



S43	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté
ENTREES		Ad. Enf.		Ad. Enf.		Ad. Enf.		Ad. Enf.		Ad. Enf.
HO 1	Macédoine mayonnaise		Betteraves vinaigrette		Pâté de campagne, cornichons (#)		Salade du chef		Friand au fromage	
HO 2										
HO 3										
HO 4										
Plat du jour	Hachis parmentier (plat complet)		Colombo de porc (#)		Fricassée de volaille basquaise		Chipolatas		Filet de poisson meunière	
Plat du jour							Saucisse de volaille (pour les sans porc)			
Plat du jour										
Jambon blanc										
Légume du jour			Macaronis		Haricots verts et flageolets		Lentilles		Gratin de chou fleur	
Légume du jour										
Légume du jour										
Fromage	Fromage		Yaourt pulvé		Emmental		Suisse aromatisé		Tome banche	
Laitage										
DESSERTS										
	Liégeois chocolat		Madeleine (biscuit)		Fruit de saison		Gâteau au yaourt, pépites de chocolat		Dessert lacté à la vanille	

\*Salade du chef: salade, tomates, maïs et fromage

#### Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



