

SEMAINE DU 27 FEVRIER AU 5 MARS 2023

Menus à retourner avant le VENDREDI 20 janvier 2023

	LUNDI 27-févr	MARDI 28-févr	MERCREDI 1-mars	JEUDI 2-mars	VENDREDI 3-mars
Taboulé oriental	X	Potage à la tomate Salade andalouse (haricot vert, maïs, tomate, poivron, persil)	Macédoine mayonnaise Saucisson à l'ail*	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	Carottes râpées Fiand au fromage
Potage aux légumes Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe jambon/ emmental*	Quenelles de brochet Crème de ciboulette	Boulettes végétales à l'indienne	Accras de morue mayonnaise
Poulette de veau sauce tomate et champignons		Beignets de calamars sauce tartare	Croûti de porc à la diable*	Poulet rôti	Coquillettes Mornay au brocoli (plat complet végétarien)
Nuggets au blé					
Cordon bleu de volaille	X	Cordon bleu de volaille	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
Carottes rondelles BIO	X	Purée	Blé	Panier du jardinier (pdt. petits pois, h. verts, carottes, navets)	Coquillettes
Lentilles cuisinées		Poireaux béchamel	Chou-fleur béchamel	Semoule	Brocolis
Pommes rissolées		Pommes rissolées	Carottes	Carottes	Carottes
Edam à la coupe		Yaourt sucré	Camembert	Coulommiers	Petit moulu ail et fines herbes
Petit suisse sucré		Petit moulu nature	Vache Qui Rit BIO	Petit suisse aromatisé	Camembert
Flan nappé caramel	X	Purée de pommes BIO	X	Yaourt aromatisé vanille BIO	Fruit BIO
Madeleine		Yaourt aromatisé	Tranche de quatre-quarts	Géjifré vanille	Liégeois chocolat

Nouveauté
Plat végétarien

v viande bovine d'origine française

Les produits locaux

Les produits biologiques

*** Plat contenant du porc**

Cuisiné sur place

SEMAINE DU 6 AU 12 MARS 2023

Menus à retourner avant le VENDREDI 20 janvier 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
06-mars		7-mars		8-mars		9-mars		10-mars	
Salade de pâtes au surimi (forti, œuf, maïs)		Chou-fleur sauce cocktail		Salade verte		Carottes BIO râpées vinaigrette		Paté de foie local*	
Potage aux légumes		Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Potage à la tomate		Potage aux légumes		Salade de boulgour	
Betteraves vinaigrette	X	Betteraves vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	X
Emincé de volaille méridional (mélange de petits légumes)		Parmenier de lentilles (plat complet végétal)	X	Coquillettes au jambon* (plat complet)				Rôti de bœuf	X
Moules à la crème	X	Beignets de légumes		Boulettes végétales à l'orientale		Sauté de porc à l'estragon*		Feuilleté au saumon	
Poisson pané		Poisson pané		Tarte au fromage		Tarte au fromage		Tarte au fromage	
Courgettes à la sauce tomate		Lentilles cuisinées		Coquillettes		Torti	X	Haricots verts BIO	X
Riz	X	Julienne de légumes		Mélange de légumes oriental		Epinards		Pommes vapeur	
Carottes		Carottes		Pommes rissolées		Pommes rissolées		Pommes rissolées	
Neufchâtel AOP au lait cru		Gouda BIO portion	X	Petit moulé ail et fines herbes		Camembert			
Yaourt sucré		Petit suisse sucré		Yaourt sucré BIO		Petit moulé nature	X		
Fruit BIO		Yaourt aux fruits	X	Gâteau basque		Gâteau au yaourt	X	Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot	X
Crème dessert chocolat	X	Fruit		Coupelle pomme banane		Fruit		Yaourt sucré et coupelle pomme	



Nouveauté



Plat végétarien



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 13 AU 19 MARS 2023

Menus à retourner avant le VENDREDI 20 janvier 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		HANOI / VIETNAM	
13-mars		14-mars		15-mars		16-mars		17-mars	
 Betteraves BIO vinaigrette		 Salade de Penne (penne, surimi, maïs)		 Crêpe au fromage BIO (entrée)		 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)		 Soupe asiatique	
Saucisson à l'ail*	X	Crêpe au fromage		Pomme de terre mimosca		Salade de blé estival	X	Salade de cœur de palmier, ananas surimi beurrage	X
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	X	 Croquettes de maïs	X	 Emincé de poulet à la crème		 Poupiette de dinde aux champignons	X	 Emincé de bœuf soja gingembre	
Rôti de dinde		Cordon bleu de volaille		Tarte méditerranéenne		Accras de morue		Nems (à la volaille)	X
								Beignets de calamars	
Tarte au fromage		Tarte au fromage		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Maccaroni		Carottes rondelles		Haricots verts		Tort	X	 Riz BIO	X
Chou-fleur		Purée		Coquillettes		Courgettes		Julienne de légumes	
Pommes rissolées		Pommes rissolées	X	Carottes		Carottes		Carottes	
Emmental à la coupe		Yaourt sucré	X	Carré de l'Est		Camembert			
Petit suisse aromatisé		Petit moulu nature		Yaourt sucré		Petit suisse sucré			
Flan nappé caramel	X	 Biscuit sablé aux céréales BIO	X	Flan		Fruit		 Yaourt noix de coco en seau de la ferme du Coudroy	X
Biscuit fourré abricot		Mousse au chocolat		Fruit		 Purée de pommes BIO	X	Fondu Président et yaourt aromatisé	

 Nouveautés  Plat végétarien

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

 Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT SIVOS de la Veules et du DUN

SEMAINE DU 20 AU 26 MARS 2023

Menus à retourner avant le VENDREDI 20 janvier 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
20-mars		21-mars		22-mars		23-mars		24-mars	
Céleri mayonnaise	X	 Carottes BIO Rabêes vinaigrette		 Salade de pommes de terre, maïs, concombre, persil		 Salade de riz (riz, tomate, œuf dur)	X	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Betteraves vinaigrette		Pâté de tête vinaigrette*		 Chou-fleur BIO vinaigrette		Salade verte	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Goujons de poulet panés aux cornflakes	X	Lasagnes bolognaises (plat complet)	X	Colin meunière		 Fian de brocolis au fromage		Poisson pané	X
 Rognons de bœuf sauce forestière		Omelette		 Paupiette de veau sauce tomate		Quiche Lorraine*	X	Rôti de porc au jus*	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
 Haricots verts BIO	X	Courgettes		Torti		 Salade verte		 Lentilles cuisinées	X
Pommes vapeur		Blé		 Poireaux à la béchamel		Coquillettes		Carottes	
Carottes		Carottes		Haricots verts		Haricots verts	X	Haricots verts	
 Neufchâtel AOP au lait cru		Petit moulu nature		Emmental à la coupe		Camembert		 Yaourt sucré BIO	
Camembert		Fondu Président	X	Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé		Petit moulu ail et fines herbes	X
Yaourt aromatisé	X	Gélifié chocolat	X	Donut		Fruit	X	Madeleine	
Coupelle de pomme		Biscuit fourré fraise		 Pûée de pommes BIO		Crème dessert praliné		Mousse au chocolat	X



Nouveauté Plat végétarien



viande bovine d'origine française Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisine sur place

NOM DU CLIENT SIVOS de la Veules et du DUN

SEMAINE DU 27 MARS AU 2 AVRIL 2023

Menus à retourner avant le VENDREDI 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27-mars	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars
Carottes râpées	Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte	Tomate vinaigrette	Salade de bolognais (boulgour, tomate, échalote, menthe)
Friand au fromage	Salade de riz (riz, œuf, tomate) vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Chou-fleur sauce cocktail
Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)	Croque-monsieur*	Hachis parmentier (plat complet)	Rôti de dinde sauce tomate basilic	Cœur de colin à la crème de curry
Nuggets de poulet	Rôti de bœuf	Tarte au fromage	Tostades au thon (plat complet)	Sauté de porc* à l'ancienne
Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
Semoule	<u>Pommes sautées</u>	Coquillettes	Riz	Epinards BIO
Mélange de légumes oriental	Salade verte	Fondue de poireaux	Carottes	Pommes vapeur
Haricots verts	Haricots verts	Pommes rissolées	Pommes rissolées	Pommes rissolées
Fondu Président	<u>Camembert</u>	Vache Qui Rit BIO	Petit moulu ail et fines herbes	<u>Gouda à la coupe</u>
Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré BIO	Petit suisse aromatisé
Purée de pommes BIO	<u>Fruit</u>	Mousse au chocolat	<u>Fruit</u>	Gâteau aux fruits rouges
Gélatifé vanille	Liégeois vanille	Coupelle pomme banane	Donut	Fruit

Nouveauté Plat végétarien

viande bovine d'origine française

Les produits locaux

Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT SIVOS de la Veules et du DIN

SEMAINE DU 3 AU 9 AVRIL 2023

Menus à retourner avant le VENDREDI 20 JANVIER 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
3-o-vr		4-o-vr		5-o-vr		6-o-vr		7-o-vr	
Taboulé oriental	X	Tomate et maïs		Salade aux trois légumes (carottes, maïs, chou-fleur)		Beignets d'oignons	X	Lentilles vinaigrette	
Carottes râpées à l'orange		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Verdures BIO vinaigrette		Salade fermière (haricots verts, maïs, œuf dur)		Chou blanc mayonnaise	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Tomate		Tomate		Tomate	
Enoncé de volaille à la méridionale	X	Colin meunière		Cordon bleu de volaille		Boulettes d'agneau à la coriandre	X	Mac'h cheese (plat complet végétal)	X
Feuilleté au saumon		Rôti de porc braisé*	X	Quenelles Lyonnaises sauce champignons		Colin sauce Aurore		Beignets de calamars	
Poisson pané		Poisson pané		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Carottes	X	Riz aux oignons	X	Courgettes		Purée de carottes		Maccaroni	
Maccaroni		Chou-fleur béchamel		Blé		Semoule	X	Brocolis	
Pommes rissolées		Pommes rissolées		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	
		Petit suisse sucré	X	Camembert		Meule de Bray BIO		Yaourt sucré	X
		Petit mouli nature		Yaourt sucré		Emmental à la coupe		Fromage fondu	
Yaourt sucré BIO de la laiterie Brin d'herbe	X	Purée de pommes BIO	X	Gâteau au yaourt		Gâteau basque	X	Biscuit sablé aux céréales BIO	X
Camembert et fruit		Gélatifié chocolat		Yaourt aromatisé		Fruit		Flan nappé caramel	

Nouveau

Plat végétarien

viande bovine d'origine française

Les produits locaux

Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place

SEMAINE DU 10 AU 16 AVRIL 2023

Menus à retourner avant le VENDREDI 20 JANVIER 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	PALERME / SICILE
10-o-vr	11-o-vr	12-o-vr	13-o-vr	14-o-vr
	Chou-fleur sauce cocktail Salade Napoli (forti tricolores, maïs, tomate, huile d'olive) Tomate	Terrine de campagne locale * (à couper par vos soins) Tomate vinaigrette Pomme de terre vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette Betteraves ciboulette Pomme de terre vinaigrette	Tomate mozzarella Pizza au fromage Pomme de terre vinaigrette
	Poisson pané Raviolis (plat complet)	Poulet rôti Moules à la crème	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) Crêpe au fromage (plat)	Penne à la caponata (plat complet végétal) Feuilleté chèvre
	Crêpe au fromage (plat) Haricots verts Riz Pommes vapeur	Cordon bleu de volaille Pommes rissolées Julienne de légumes Carottes	Cordon bleu de volaille Pommes sautées Chou-fleur Carottes	Cordon bleu de volaille Dés de courgettes, carottes, aubergines Penne Carottes
	Fondu Président Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aromatisé vanille BIO	Gouda portion BIO Yaourt sucré Fruit	Camembert Petit suisse aromatisé Fruit	Petit fruité BIO Petit moulé nature Gâteau au citron
	Gélifié vanille	Donut	Coupelle pomme banane	Gélifié caramel



Nouveauté



Plat végétarien



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place