



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI LE JOUR DU Scarole et croûtons Salade de blé à la parisienne Salade coleslaw Potage cultivateur Roulade de volaille et cornichons (carottes, navets, poireaux) (maïs, tomates, basilic) (carottes et chou blanc mayonnaise) Vinaigrette moutarde à l'ancienne Sauté de dinde Bouchées de blé Pavé de merlu Sauté de bœuf sauce charcutière (tomate, cornichon) et ketchup sauce ciboulette aux olives Coquillettes de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry) Pommes campagnardes Mélange de légumes (brocolis, carottes Petits pois braisés Riz pilaf jaunes et oranges) et haricots plats Saint Nectaire Yaourt aromatisé Coulommiers Fraidou Fromage frais nature Flan vanille coco Moelleux au chocolat frais Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison





Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes Appelation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine

Française

Semaine du 11 au 15 mars 2024



5 compo **EGALIM** SELF

		SELF		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU (Végè)				
Salade de mâche et betteraves Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)	Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petis pois, tomate)	Radis rondelles et maïs en salade, vinaigrette nature	Rillettes de maquereau tomatées	Carottes râpées Vinaigrette persil
Boulgour et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, anis, cardamome, raisins et abricots secs)	Sauté de dinde sauce vallée d'Auge	Burger de veau sauce marengo (champignons, tomate)	Rôti de bœuf sauce tartare	Poissonnette et citron
	Chou fleur béchamel	Macaronis 😸	Purée potiron céleri carottes pommes de terre	Haricots beurre
Fromage fondu Président	Fromage frais aux fruits	Brie	Gouda	Yaourt nature
Compote de pommes	Fruit de saison	Gélifié vanille	Fruit de saison	Beignet aux pommes
Production locale Viande racée	Produits BIO Label Rouge	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Nouvelles recettes Appelation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée

Plat végétarien







EGALIM SELF

5 compo

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI LE JOUR DU Végé Œuf dur sauce Salade de coquillettes à la Potage aux légumes Céleri rémoulade Pizza tomate fromage cocktail (ketchup, mayonnaise, fromage catalane (tomate, poivrons, olives), (carottes, poireaux, navets) blanc) sur salade vinaigrette nature ELA COURSE DES RECET FRANÇAISES **6** Choucroute Bœuf bourguignon Colin poêlé et citron Pavé de merlu (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou Omelette (carottes, champignons) sauce curry et pommes de terre) Choucroute de la mer (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre) Pommes rissolées Riz **Epinards** Carottes Vichy béchamel sauce tomate A.C Fromage frais nature Cantal Petit moulé nature Yaourt aromatisé Camembert Flan nappé caramel Gâteau de Savoie Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison





Viande racée

Spécialité du chef



11









Bleu blanc cœur

Pêche responsable







Appelation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU
Crêpe au fromage	Salade de mâche et maïs Vinaigrette à la pomme	Cremeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	Carottes râpées, vinaigrette échalote	Betteraves en salade, vinaigrette persil

Sauté de porc
sauce lyonnaise (oignos * Sauté dinde
sauce lyonnaise

Colin au crumble de pain d'épices

Rôti

Rôti de bœuf et jus

Emincé de volaille sauce hongroise

620

Tortis lentilles et maïs

Petits pois à la paysanne

Boulgour et jus

Pommes de terre et brunoise de légumes (carottes, navets, poireaux, céléri)

Haricots verts

Coulommiers

Fraidou

Saint Paulin

Fromage frais aux fruits

Yaourt nature

Bic

Compote pomme banane

Mousse au chocolat au lait

Doughnuts au sucre

Fruit de saison



Production locale

Fruit de saison

Viande racée

Spécialité du chef



T.

Produits BIO



Label Rouge





Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appelation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée





LUNDI

FERIE





MERCREDI





VENDREDI







Salade iceberg et dés de mimolette, vinaigrette moutarde à l'ancienne

Saucisson à l'ail et cornichons * Roulade de volaille et cornichons

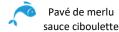


Taboulé



Saucisse de volaille

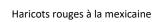
MARDI



Rôti de veau sauce normande (crème, champignons)



Bâtonnets végétariens (sticks), sauce fraîcheur (fromage blanc, ciboulette, citron)



Epinards et pommes de terre béchamel



Carottes Vichy



Gorgonzola AOP





Abondance



Compote de pomme abricot

Moëlleux chocolat noisettes et chocolat de Pâques



Fruit de saison



Production locale

Viande racée



11

Produits BIO

Label Rouge





Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appelation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée















5 compo **EGALIM** SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Vége	
Salade d'endives et croûtons Vinaigrette à la pomme	Salade de tortis au pesto	Concombres à la crème ciboulette	Betteraves, vinaigrette nature	Carottes râpées Vinaigrette miel
Colin gratiné au fromage	Sauté de bœuf sauce bobotie (cannelle, cumin, raisins et abricots secs)	Couscous aux boulettes d'agneau	Pommes de terre et lentilles à la provençale (aux herbes de provence)	Poulet rôti
Riz au curry	Haricots beurre	Semoule et légumes couscous		Chou fleur 📸 béchamel
Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature
Gélifié chocolat	Fruit de saison	Compote pomme	Fruit de saison	Chou vanille
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appelation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Vegé Plat végétarien		





M.

Spécialité du chef

Viande d'origine

Française







5 compo **EGALIM** SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
LE JOUR DU Vege					
Concombres, vinaigrette échalote	Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)	Taboulé	Carottes râpées Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Œuf dur mayonnaise	
Pavé de merlu sauce rougail (tomate, curcuma, jus de citron)	Boulgour tandoori (poireaux, carottes, navets, haricots rouges, épices tandoori)	Rôti de boeuf sauce aux olives	Sauté de porc sauce dijonnaise * Sauté de dinde sauce dijonnaise	Steack de colin sauce sétoise (tomate, épice safranée, estragon)	
Riz et haricots rouges		Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et orange) et haricots plats	Choux de Bruxelles	Purée de pommes de terre	
Saint Nectaire	Gouda	Yaourt aromatisé à la vanille	Fraidou	Fromage frais nature	
Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au miel	Fruit de saison	
Production locale Viande racée	Produits BIO Label Rouge	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Nouvelles recettes Appelation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée	

Plat végétarien











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végè
Crêpe au fromage	Scarole et croûtons Vinaigrette nature	Endives aux pommes, vinaigrette miel	Chou fleur sauce cocktail	Carottes râpées sauce enrobante échalote
Sauté de bœuf sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)	Calamars à la romaine et citron	Burger de veau sauce curry	Penne à la bolognaise	Omelette
Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre béchamel	Blé 📸		Petits pois saveur jardin
Yaourt nature	Fromage fondu Président	Mimolette	Brie	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Tarte normande fraîche
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée





















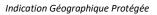




















				V
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU (égé)	
Salade iceberg et maïs Vinaigrette agrumes	Taboulé au boulgour (poivron, tomate, jus de citron)		Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)
Sauté de porc sauce basquaise (tomate, poivron) Colin mariné ail et fines herbes	Nuggets de poisson et citron	FERIE	Cappelletti sauce tomate	Aiguillettes colin pané et citron
Lentilles	Chou fleur béchamel			Ratatouille et blé 🥳
Cantal	Fromage frais nature		Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
Gélifié vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Cake à l'orange
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée



Viande racée

Spécialité du chef



Label Rouge



Viande d'origine Française





Pêche responsable



Plat végétarien







