



NOM DU CLIENT *SIVOS de la Veules et du Dun*

Menus à nous retourner avant le 12 AVRIL 2024

SEMAINE DU 6 AU 12 MAI 2024

	LUNDI 6-mai	MARDI 7-mai	MERCREDI 8-mai	JEUDI 9-mai	VENDREDI 10-mai
<u>Salade de riz (riz, œuf, tomate)</u>		<u>Salade de pomme de terre, maïs, concombre</u>			
Carottes râpées vinaigrette	X	Pâté de foie* (à couper par vos soins)			
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise			
<u>Borsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)</u>	X	<u>Paupiette de veau Marengo</u>	X		
Rosti de légumes		Boulettes végétales à l'indienne			
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)			
Tortli		<u>Courgettes BIO</u>			
Haricots beurre à la tomate		Boulgour			
Pommes vapeur		Pommes vapeur	X		
<u>Meule de Bray BIO</u>		Yaourt sucré			
Crème de gruyère		Fromage bûchette	X		
<u>Mousse au chocolat</u>	X	<u>Fruit</u>			
Yaourt aromatisé		Gélatifié caramel	X		



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 13 AU 19 MAI 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

13-mai

14-mai

15-mai

16-mai

17-mai

<u>Salade Mexicaine</u> (haricot rouge, maïs, tomate, poivron)		<u>Tomate vinaigrette</u>	X	<u>Salade Andalouse</u> (haricots verts, tomate, poivrons, maïs)		<u>Coleslaw rouge</u> (carottes râpées et chou rouge mayonnaise)	X	<u>Taboulé à la semoule BIO</u>	
Poté de campagne local* (à couper par vos soins)		Lentilles vinaigrette		Pomme de terre vinaigrette		Saucisson à l'ail*		Carottes râpées	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Croquette de maïs	X	<u>Cœur de colin crème de curry</u>	X	Paupiette de dinde à l'ancienne		<u>Falafels BIO en sauce</u>		<u>Gratin de chou-fleur au jambon*</u> (plat complet)	X
<u>Jambon blanc*</u>		Rôti de porc braisé*		Poisson pané sauce tartare		Rôti de bœuf	X	Feuilleté au saumon	1 SP
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
<u>Haricots verts</u>	X	<u>Blé</u>	X	<u>Coquillettes</u>		<u>Purée de betteraves</u>	X	Chou-fleur béchamel	1 SP
Pommes vapeur		Carottes boulangères		Courgettes BIO		Riz noir BIO		Pommes vapeur	
Carottes		Carottes		Purée		Purée		Purée	
<u>Camembert</u>	X	<u>Emmental à la coupe</u>		<u>Edam à la coupe</u>				<u>Yaourt sucré</u>	
Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature		Crème de gruyère				Petit moulé ail et fines herbes	X
<u>Yaourt aromatisé vanille BIO</u>	X	<u>Fruit BIO</u>		Gélatifié chocolat		<u>Gâteau maison aux mûres</u>	X	Petits beignets pomme	X
Coupelle pomme fraise		Gélatifié vanille	X	Coupelle pomme		Yaourt aromatisé BIO Brin d'herbe		<u>Flan nappé caramel</u>	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 20 AU 26 MAI 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
20-mai		21-mai		22-mai		23-mai		24-mai	
	<u>Salade de boulgour</u> (tomate, concombre, basilic, échalote)		<u>Concombres et tomate</u> en dés		<u>Salade tomate,</u> <u>maïs et cœur de palmier</u>	X	<u>Salade de pâtes BIO</u> <u> vinaigrette</u>		
	<u>Crêpes râpées à l'orange</u>		<u>Pâté de foie local*</u> (à couper par vos soins)		<u>Pomme de terre mimosa</u>			<u>Betteraves mimosa</u>	
	<u>Macédoine</u> <u>mayonnaise</u>		<u>Tomate</u>		<u>Tomate</u>		<u>Tomate</u>		
	<u>Acras de morue</u>	X	<u>Boulettes de volaille</u> <u>sauce libanaise</u>		<u>Sauté d'agneau printanier</u>			<u>Tartelette au fromage</u>	X
	<u>Feuilleté au chèvre</u>		<u>Œufs durs</u> <u>à la marocaine</u>		<u>Nuggets de blé/ ketchup</u>	X	<u>Rôti de porc froid, local*</u>		
	<u>Cordon bleu de volaille</u>		<u>Poisson pané</u>		<u>Poisson pané</u>			<u>Poisson pané</u>	
	<u>Haricots verts</u>		<u>Semoule</u>		<u>Riz BIO</u>	X	<u>Purée de pois cassés</u>		
	<u>Farfalle</u>		<u>Mélange oriental</u>		<u>Courgettes</u>		<u>Carottes rondelles</u>		
	<u>Carottes</u>	X	<u>Purée</u>		<u>Purée</u>		<u>Purée</u>	X	
	<u>Vache Qui Rit BIO</u>	X	<u>Camembert</u>				<u>Edam à la coupe</u>	X	
	<u>Petit suisse aromatisé</u>		<u>Petit fruité BIO</u>				<u>Petit moulé nature</u>		
	<u>Tranche de quatre quarts</u>	X	<u>Flan</u>		<u>Yaourt sucré la Ferme de</u> <u>la vieille abbaye</u> (en seau)	X	<u>Entremets vanille</u>		
	<u>Mousse au chocolat</u>		<u>Fruit</u>		<u>Petit moulé nature et Fruit</u>		<u>Coupelle pomme</u>	X	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 27 MAI AU 2 JUIN 2024

	LUNDI 27-mai	MARDI 28-mai	MERCREDI 29-mai	JEUDI 30-mai	VENDREDI 31-mai		
<u>Melon</u> (à couper par vos soins)	<u>Crudités BIO vinaigrette</u>	X	<u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	<u>Taboulé oriental</u>	<u>Salade verte</u>		
Concombres vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette		Salade de riz (rie, œuf, tomate)	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	Salade de boulgour		
Tomate	Tomate		Tomate	Tomate	Tomate		
Chipolatas locales*	X	<u>Couscous aux pois chiches</u> (plat complet végétal)	X	<u>Rôti de porc local*</u> à la concassée de tomate	<u>Emincé de volaille au paprika</u>	X	
<u>Timbale de colin à la crème de curry</u>		Acras de morue		Chili sin carne	Omelette	<u>Cœur de colin à la provençale</u>	
Poisson pané	1 SP	Poisson pané		Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	
<u>Brocolis</u>		Semoule		<u>Blé</u>	<u>Courgettes BIO</u>	<u>Pommes vapeur</u>	
Pommes vapeur	X	<u>Mélange oriental</u>		Haricots verts	Farfalle	X	
Purée		Purée		Carottes	Carottes	Carottes	
Yaourt sucré	X	<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>		Coulommiers		<u>Neufchâtel au lait cru AOP</u>	
<u>Emmental à la coupe</u>		Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé		<u>Fondu Président</u>	X
<u>Biscuit sablé aux céréales BIO</u>		<u>Flan nappé caramel</u>	X	Chou vanille	<u>Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot</u>	X	
<u>Coupelle pomme abricot</u>	X	Yaourt aromatisé		Fruit	<u>Fruit BIO</u>		
				Camembert et fruit	Yaourt aromatisé	X	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 3 AU 9 JUIN 2024

	LUNDI 3-juin	MARDI 4-juin	MERCREDI 5-juin	JEUDI 6-juin	JOURNEE DE L OCEAN 7-juin
<u>Radis</u>		<u>Terrine de campagne*</u> (à couper par vos soins)	<u>Salade de blé</u> estivale (blé, tomate, poivrons, basilic)	<u>Salade de betterave,</u> <u>maïs, et œuf</u>	<u>Tomate entière</u>
Salade de betteraves et Pommes de terre au harena	Salade de riz surimi curry (riz, surimi, mayonnaise au curry)	X	Salade verte	Salade de pâtes au basilic	Taboulé de chou fleur
Tomate	Tomate	Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette
<u>Nuggets de poulet</u>		<u>Langue de porc</u> <u>vinaigrette*</u>	Cœur de colin à la provençale	<u>Rosti de légumes</u>	<u>Torsades au thon</u> (plat complet)
Beignets de calamars mayonnaise	X	Salade piemontaise sans porc (plat complet)	Croquette de maïs	Crêpe au fromage (plat)	Parmentier de lentilles (plat complet végétal)
Cordon bleu	Cordon bleu	X	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
<u>Haricots verts</u>	X	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Courgettes BIO</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	Torti
Coquillettes	Pomme de terre vinaigrette	Pomme de terre vinaigrette	Pommes vapeur	Salade verte	Epinards béchamel
Carottes	Carottes	X	Carottes	Carottes	Carottes
<u>Meule de Bray BIO</u>	X	<u>Carré de Vache BIO</u>	Camembert	<u>Petit moulé nature</u>	X
Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Petit suisse sucré	Fondu Président	Camembert	<u>Petit fruité BIO</u>
<u>Fruit</u>	X	<u>Fruit</u>	<u>Gâteau du chef aux</u> <u>pralines roses</u>	<u>Fruit BIO</u>	<u>Compote de pomme</u> (livré en boîte)
Gélifié caramel	Mousse au chocolat	X	Yaourt aromatisé	Gélifié chocolat	X
					Tranche de quatre-quarts



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



vlande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 10 AU 16 JUIN 2024

	LUNDI 10-juin	MARDI 11-juin	MERCREDI 12-juin	JEUDI 13-juin	VENDREDI 14-juin
<u>Carottes râpées</u>	X	<u>Terrine de saumon (à couper par vos soins)</u>		<u>Salade verte</u>	<u>Salade de chou-fleur, petits pois et tomate</u> ★
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Tomate vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	X Macédoine mayonnaise
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	Tomate	Tomate	Tomate
<u>Emincé de volaille à l'indienne</u>	X	<u>Rôti de porc local au jus*</u>	X <u>Taboulé aux dés de volaille (plat complet)</u>	<u>Pasta e lenticchie (plat complet végétal de pâtes aux lentilles façon bolognaise)</u>	X <u>Moules à la crème</u>
<u>Rognons de bœuf forestière</u>		Tarte au fromage	Acras de morue sauce tartare	Feuilleté au chèvre	Jambon blanc* X
Poisson pané		Poisson pané	1 SP Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux 1SP
<u>Chou-fleur béchamel</u>	X	Riz	X Pommes de terre vinaigrette	Torti	<u>Pommes rissolées</u> X
Semoule		<u>Courgettes BIO</u>	Haricots plats	Mélange de légumes oriental	<u>Chou-fleur BIO</u>
Carottes		Carottes	Pommes vapeur	Pommes vapeur	Pommes vapeur
<u>Edam à la coupe</u>		<u>Yaourt sucré</u>	X <u>Petit fruité BIO</u>	<u>Neufchâtel AOP au lait cru</u>	
Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature	Fromy	<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>	
<u>Yaourt aromatisé vanille BIO</u>	X	Petit beignet pomme	X Fruit	<u>Gâteau au chocolat du chef</u>	X <u>Yaourt aromatisé framboise en seau Ferme du vieux puits</u>
Madeleine marbrée au chocolat		<u>Fruit</u>	Flan	<u>Fruit</u>	Petit moulé nature et coupelle pomme X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 17 AU 23 JUI 2024

LUNDI

17-juin

MARDI

18-juin

MERCREDI

19-juin

JEUDI

20-juin

KOLOR JAUNE VENDREDI

21-juin

<u>Betteraves vinaigrette</u>		<u>Pomme de terre vinaigrette</u>		<u>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</u>		<u>Salade de riz (riz, œuf, tomate)</u>		<u>Salade Jaune (pâtes, œuf, maïs)</u>	X
Carottes râpées vinaigrette		Pastèque, sous réserve (à couper par vos soins)	X	Salade verte		Betteraves vinaigrette		Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	
Tomate		Tomate		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
<u>Raviolis (plat complet)</u>	X	<u>Taboulé aux pois chiches (plat complet végétal)</u>		Lasagnes bolognaises (plat complet)		Croque-monsieur*	X	<u>Timbale de colin crème de cumin</u>	X
Crêpe au fromage (plat)		Beignets de chou fleur	X	<u>Boulettes végétales à l'indienne</u>		Rôti de bœuf		Emincé de volaille au curcuma	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Poisson pané		Poisson pané	1 SP	Poisson pané	
Coquillettes		<u>Côtes de blettes béchamel</u>		Tortil		Salade verte		<u>Dés de carottes orange et jaune</u>	
Epinards		Riz		Epinards		Macaroni		Riz coloré à l'espagnole	X
Pommes vapeur		Pommes vapeur	X	Haricots verts		Haricots verts BIO	X	Haricots verts	
<u>Petit suisse aromatisé</u>	X	<u>Meule de Bray BIO</u>		<u>Yaourt sucré BIO</u>		<u>Petit suisse aromatisé</u>		<u>Camembert BIO</u>	
Fondu Président		Petit suisse aromatisé		Fondu Président		Fromy	X	Fondu Président	
<u>Purée de pommes BIO</u>		<u>Mousse au chocolat</u>	X	Tranche de quatre-quarts		<u>Fruit (fraises sous réserve)</u>		<u>Gâteau du chef au citron</u>	X
Madeleine	X	Madeleine		Coupelle pomme		<u>Gélatifié chocolat</u>	X	Fruit	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 24 AU 30 JUIN 2024

	LUNDI 24-juin	MARDI 25-juin	MERCREDI 26-juin	JEUDI 27-juin	VENDREDI 28-juin
<u>Tomate et salade</u> (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)	X	<u>Melon</u> (à couper par vos soins)	<u>Melon</u> (à couper par vos soins)	<u>Concombres vinaigrette</u>	<u>Tomate entière</u>
Tatziki		Taboulé à la semoule BIO	Salade verte	Salade de pâtes au thon	Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)
Concombres eu fromage blanc		Macédoine mayonnaise	Pomme de terre vinaigrette	Pomme de terre vinaigrette	Pomme de terre vinaigrette
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	Pomme de terre vinaigrette	Brandade de poisson (plat complet)	Jambon blanc*
<u>Viande de dinde pour kebab</u>	X	<u>Salade piémontaise sans porc</u> (plat complet)	<u>Rôti de porc froid local*</u>	<u>Brandade de poisson</u> (plat complet)	X
Falafels végétales BIO		Beignets de chou-fleur	Croquettes de maïs	Saucisses de Francfort locales *	Surimi mayonnaise
Poisson pané		Poisson pané	X	Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)
<u>Pain pita et mayonnaise</u>	X	<u>Lentilles cuisinées</u>	X	<u>Chips</u>	<u>Salade de haricots verts</u>
Courgettes		Purée de carottes	Courgettes à la tomate	Riz	Chips
Haricots verts		Haricots verts	Purée	Purée	Purée
		<u>Camembert</u>	X	<u>Fromage bûchette</u>	<u>Petit moulé nature</u>
		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO	<u>Vache Qui Rit BIO</u>	Yaourt sucré
<u>Yaourt sucré BIO</u>	X	<u>Gélatifié chocolat</u>	X	<u>Gâteau basque</u>	<u>Donut</u>
Gélatifié vanille		Yaourt aromatisé	Coupelle pomme abricot	Gélatifié vanille	X
				X	<u>Fruit BIO</u>



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 1^{er} AU 7 JUILLET 2024

	LUNDI 01-juil	MARDI 2-juil	MERCREDI 3-juil	JEUDI 4-juil	VENDREDI 5-juil
Crudlés BIO vinaigrette	X	Lentilles vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	X Melon (à couper par vos soins)
Saucisson à l'ail*		Beeterraves BIO vinaigrette	Salade de pâtes au surimi	Salade de blé estivale	Terrine basque* locale
Pomme de terre vinaigrette		Pomme de terre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Feuilleté au saumon	X	Salade de blé (plat complet végétal)	Emincé de volaille à l'indienne	Cheeseburger	X Rôti de porc* local
<u>Œufs durs mayonnaise</u>		Beignets de calamars sauce cocktail	X Colin meunière	<u>Rôti de bœuf</u>	Poisson pané
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	Cordon bleu de volaille	Nuggets de blé / ketchup	Cordon bleu de volaille
Epinards		Purée de céleri	X	Frites	X Chips
Pommes vapeur	X	Farfalle	Courgettes BIO	Haricots verts	<u>Chou-fleur BIO</u>
Purée		Purée	Carottes	<u>Carottes</u>	Carottes
Edam à la coupe		Camembert	X	Petit moulé ail et fines herbes	Fondu Président
Fromy		Petit moulé nature		Petit suisse sucré	Petit suisse aromatisé
<u>Yaourt aromatisé</u>	X	Mousse au chocolat	X	Flan nappé caramel	X Gâteau au yaourt du chef
Coupelle pomme		<u>Gélifié vanille</u>		Madeleine	Fruit BIO



Nouveauté



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place