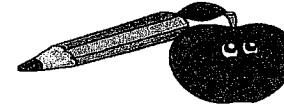


VAC DAVID

Menus Scolaires

DU LUNDI 1er AU VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2014



MANGER
 APPRENDRE
 VIVRE



le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

RENTREE SCOLAIRE						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
SALADE SOLEIL LEVANT	BETTERAVES VINAIGRETTE	MELON	SALADE NAPOLI	SALAMI / CORNICHON *		
TOMATES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU MAIS	SALADE PIEMONTAISE DE DINDE	CELERI CIBOULETTE	SALADE BRETONNE		
CREPE AU FROMAGE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	TERRINE DE POISSON SCE COCKTAIL	SALADE FRAICHEUR	PASTEQUE		
ROTI DE PORC TANDOORI *	PEPITES DE POULET	MITONNE DE BŒUF SCE PROVENCEALE	FILET DE MERLU SAUCE AU BASILIC	EMINCES DE POULET AUX CHAMPIGNONS		
SAUCISSE DE VOLAILLE	STEAK HACHE SAUCE BLEU	JAMBON BLANC *	RISSOLETTE DE VEAU	ŒUFS DURS BECHAMEL		
FILET DE COLIN SAUCE CREME	ROTI DE DINDE / KETCHUP	BOULETTES D'AGNEAU SCE TOMATE	GOULASCH DE BŒUF	POISSON PANE / CITRON		
COQUILLETES	COURGETTES BECHAMEL	SEMOULE	HARICOTS BEURRE SAUTES	RIZ AUX PETITS LEGUMES		
CHOUX FLEURS PERSILLES	PUREE	RATATOUILLE	BLEZOTTO	EPINARDS		
PETITS POIS	RIZ CREOLE	LENTILLES	FLAGEOLETS	POMMES COWBOY		
		SALSIFIS A LA CREME	JEUNES CAROTTES	BROCOLIS		
BRIE	EDAM	CARRE ROUSSOT	BABYBEL	YAOURT AROMATISE		
CROC LAIT	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT		
YAOURT NATURE SUCRE	COULOMMIERS	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE NATURE + SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE		
YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE AROMATISE	YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE AROMATISE	CARRE FRAIS		
PRUNES	COMPOTE DE POMMES	YAOURT BIO MIXE FRAISE	ENTREMET VANILLE	RAISIN		
MAESTRO CHOCOLAT	RAISIN	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	BANANE	COMPOTE POMME/PECHE		
BISCUIT FOURRE ABRICOT	SEMOULE AU LAIT	POMME	GATEAU BASQUE	ILE FLOTTANTE		

Date de Rédaction :

16/06/2014



produit de saison

* plats contenant du porc

Bon appétit !

Visa Directeur Cuisine Centrale :

Visa Diététicienne :

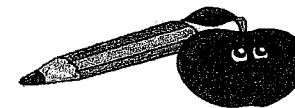
Visa du Client :

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

Menus Scolaires

DU LUNDI 8 AU VENDREDI 12 SEPTEMBRE 2014



le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	TOMATE ET MAIS	MELON JAUNE
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE CEASAR	SALADE DE RIZ	BETTERAVES VINAIGRETTE AU CITRON	MACEDOINE MAYONNAISE
CELERI REMOULADE	TERRINE DE CAMPAGNE /CORNICION *	CEUFS DURS MAYONNAISE	SARDINE ET BEURRE	FEUILLETE DU PECHEUR
MERGUEZ	FILET DE POULET BASQUAISE	MACARONIS CARBONARA VIANDE *	ROTI DE BŒUF FROID /KETCHUP	PARMENTIER DE SAUMON
ROTI DE DINDE SAUCE TOMATE	PALETTE A LA DIABLE *	FILET DE LIEU SCE CIBOULETTE	QUENELLES DE VOLAILLE SCE AUREORE	SAUCISSE DE VOLAILLE
QUICHE LORRAINE *	OMELETTE GRATINEE	CREPE AU CHAMPIGNONS	TARTE THON /TOMATE	JAMBON BRUNI *
LEGUMES COUSCOUS <u>SEULS</u>	RATATOUILLE ET RIZ	MACARONIS CARBONARA LEGUME	FRITES	PLAT COMPLET
SEMOULE	LENTILLES	JEUNES CAROTTES	HARICOTS VERTS SAUTES	BLETTES PERSILLEES
PENNES	TOMATES PROVENCALES	COURGETTES PERSILLEES	SALADE VERTE	JULIENNE DE LEGUMES
PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	BLE AUX POIVRONS	LENTILLES	RIZ CREOLE
EMMENTAL	FOURNOL	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE SUCRE
PETIT MOULE NATURE	GOUDA	CAMEMBERT	BUCHE DE CHEVRE	YAOURT AROMATISE
PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	BRIE
PETIT SUISSE AROMATISE	PETIT SUISSE AROMATISE	YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE AROMATISE	VACHE QUI RIT
PECHE	MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	RAISIN	POIRE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO
LIEGEOIS VANILLE/CARAMEL	COMPOTE POMME/CASSIS	FLAN NAPPE CARAMEL	PECHE	BANANE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	PRUNES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PARIS BREST	FROMAGE BLANC MANGUE/VANILLE

Date de Rédaction :

16/06/2014



produit de saison

* plats contenant du porc

Bon appétit !

Visa Directeur Cuisine Centrale :

Visa Diététicienne :

Visa du Client :

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

Menus Scolaires

DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2014



le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VERTE AU FROMAGE	TABOULE	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVES MOZZARELLA	CONCOMBRES VINAIGRETTE
SALADE ROSA	CELERI SAUCE COCKTAIL	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	SALADE DE BLE AU SURIMI
MINI QUICHE *	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE ALSACIENNE *	SALADE FLAMANDE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS *
SAUTE DE PORC AU CARMEL *	CORDON BLEU DE VOLAILLE	BOULETTES DE VEAU SCE TOMATE	COQUILLETES BOLOGNAISE VIANDE	FILET DE LIEU SCE NORMANDE
RAVIOLIS	PAUPIETTE DE SAUMON SCE CREME	JAMBON DE DINDE /CORNICHONS	EMINCES DE POULET SCE SUPREME	SAUCISSE FUMEE *
STEAK HACHE DE POULET SCE BASQUAISE	ROTI DE BŒUF SCE BARBECUE	CHIPOLATA *	POISSON PANE	SAUTE DE BŒUF AU JUS
CHOUX FLEURS PERSILLES	BLETTES GRATINEES A LA TOMATE	POMMES VAPEUR PERSILLEES	COQUILLETES BOLOGNAISE LEGUME	CAROTTES A LA CREME
SALADE VERTE	TORTIS	PRINTANIERE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS SAUTES	LENTILLES
HARICOTS BLANCS A L'ITALIENNE	POEELE CAMPAGNARDE	PIPERADE DE LEGUMES	PUREE	RIZ CREOLE
POMMES COWBOY	FLAGEOLETS	RIZ BASMATI	TOMATES PROVENCALES	SALSIFIS A LA CREME ET POMMES DE TERRE
COULOMMIERS	PETIT SUISSE AROMATISE	EDAM	PORT SALUT	FRIPON
PETIT MOULE NATURE	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	CARRE FRAIS	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE
YAOURT NATURE SUCRE	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	SAINT NECTAIRE
YAOURT AROMATISE	CAMEMBERT	YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE AROMATISE	YAOURT AROMATISE
MOELLEUX AU CHOCOLAT	BANANE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	ANANAS	RIZ AU LAIT
COMPOTE POMME/ABRICOT	CREME DESSERT CARMEL	COMPOTE POMME/POIRE	MAESTRO VANILLE	RAISIN
PRUNES	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	RAISIN	BISCUITS SPECULOOS	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

Date de Rédaction :

16/06/2014



= produit de saison

* plats contenant du porc

Bon appétit !

Visa Directeur Cuisine Centrale :

Visa Diététicienne :

Visa du Client :

MANGER
APPRENDRE
VIVRE



Menus Scolaires

DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2014



le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

Repas à thème : "l'Automne"

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
SALADE ANTILLAISE	<input checked="" type="checkbox"/>	SALADE PRIMEVERE	<input checked="" type="checkbox"/>	MACEDOINE MAYONNAISE	<input checked="" type="checkbox"/>	CELERI AUX POMMES ET NOIX	<input checked="" type="checkbox"/>	TOMATE ET CŒUR DE PALMIER	<input checked="" type="checkbox"/>
SALADE DE HARICOTS VERTS		CAROTTES RAPEES AU CITRON	<input checked="" type="checkbox"/>	SALADE TOURANGELLE		SALADE VIGNERONNE *	<input checked="" type="checkbox"/>	SALADE DE BLE ANDALOUSE	
MELON JAUNE	<input checked="" type="checkbox"/>	MINI PIZZA		BETTERAVES VINAIGRETTE	<input checked="" type="checkbox"/>			SALADE D'ARMOR	
RISSOLETTE DE VEAU	<input checked="" type="checkbox"/>	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	<input checked="" type="checkbox"/>	ŒUFS A LA FLORENTINE VIANDE		ROTI DE PORC SAUCE FORESTIERE *	<input checked="" type="checkbox"/>	CŒUR DE COLIN SAVEUR DES ILES	<input checked="" type="checkbox"/>
COQUILLE DE POISSON SCE AURORE		NUGGETS DE VOLAILLE		ROTI DE DINDE A LA CREME	<input checked="" type="checkbox"/>	BOULETTES DE BŒUF SAUCE AU BLEU	<input checked="" type="checkbox"/>	CHIPOLATA *	
POULET AU CITRON		JAMBON BLANC *		CHILI CON CARNE				STEAK HACHE SCE BARBECUE	
PETITS POIS	<input checked="" type="checkbox"/>	BOULGOUR BIO TOMATE /BASILIC	<input checked="" type="checkbox"/>	GARNITURE FLORENTINE (épinards)		PUREE DE POTIRON	<input checked="" type="checkbox"/>	RIZ SAFRANE	<input checked="" type="checkbox"/>
BLEZOTTO		MACARONIS		LENTILLES		HARICOTS VERTS SAUTES		COURGETTES PERSILLEES	<input checked="" type="checkbox"/>
CHOUX DE BRUXELLES		JULIENNE DE LEGUMES	<input checked="" type="checkbox"/>	RIZ CREOLE		SEMOULE		CHOUX FLEURS SAUTES	<input checked="" type="checkbox"/>
POMMES DE TERRE AU GRATIN		POIREAUX BECHAMEL	<input checked="" type="checkbox"/>	JEUNES CAROTTES	<input checked="" type="checkbox"/>			FRITES	
CARRE ROUSSOT	<input checked="" type="checkbox"/>	GOUDA	<input checked="" type="checkbox"/>	PETIT SUISSE NATURE +SUCRE		BUCHE DE CHEVRE	<input checked="" type="checkbox"/>	MIMOLETTE	<input checked="" type="checkbox"/>
PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES		CAMEMBERT		PETIT SUISSE AROMATISE		RONDELE AUX NOIX		SAMOS	
PETIT SUISSE NATURE +SUCRE		YAOURT AROMATISE		BRIE		YAOURT NATURE SUCRE		PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	
PETIT SUISSE AROMATISE		YAOURT NATURE SUCRE		VACHE QUI RIT	<input checked="" type="checkbox"/>	YAOURT AROMATISE		PETIT SUISSE AROMATISE	
PRUNES	<input checked="" type="checkbox"/>	FLAN NAPPE CARAMEL	<input checked="" type="checkbox"/>	SEMOULE AU LAIT	<input checked="" type="checkbox"/>	COOKIE GEANT AUX PEPITES DE CHOCOLAT	<input checked="" type="checkbox"/>	RAISIN	<input checked="" type="checkbox"/>
PECHE AUX AMANDES		BANANE	<input checked="" type="checkbox"/>	COMPOTE POMME/FRAISE		POIRE	<input checked="" type="checkbox"/>	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	
CREME DESSERT PRALINE		ECLAIR AU CHOCOLAT		POMME	<input checked="" type="checkbox"/>	YAOURT AUX FRUITS MIXES		COMPOTE POMME/COING	

Date de Rédaction :

16/06/2014



produit de saison

* plats contenant du porc

Bon appétit !

Visa Directeur Cuisine Centrale :

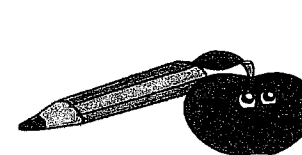
Visa Diététicienne :

Visa du Client :



Menus Scolaires

DU LUNDI 29 SEPTEMBRE AU VENDREDI 3 OCTOBRE 2014



le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
BETTERAVES VINAIGRETTE	<input checked="" type="checkbox"/>	SALADE ORIENTALE	<input checked="" type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON SCE COCKTAIL		SALADE COLESLAW	<input checked="" type="checkbox"/>	SALADE DE LENTILLES	<input checked="" type="checkbox"/>
SALADE VERTE AU MAIS		CONCOMBRES AUX OLIVES		ŒUFS DURS MAYONNAISE	<input checked="" type="checkbox"/>	REPE AUX CHAMPIGNONS		ROULADE DE VOLAILLE /CORNICION	
SALADE DE POMMES DE TERRE		PATE DE FOIE /CORNICION *		POIREAUX VINAIGRETTE		MACEDOINE A LA PARISIENNE		TOMATE VINAIGRETTE	
EMINCES DE POULET SCE MADRAS	<input checked="" type="checkbox"/>	PALERON DE BŒUF SCE CHAMPIGNONS		SAUCISSE DE FRANCFORT *	<input checked="" type="checkbox"/>	HACHIS PARMENTIER	<input checked="" type="checkbox"/>	POISSON PANE /CITRON	<input checked="" type="checkbox"/>
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS		BOULETTES D'AGNEAU AU JUS	<input checked="" type="checkbox"/>	POULET ROTI AU JUS		ROTI DE DINDE SCE CHARCUTIERE		JAMBON BRUNI *	
TARTE AU POIREAU		OMELETTE GRATINEE		RAVIOLIS GRATINES		MERGUEZ		FILET DE COLIN A L'OSEILLE	
POELEE FORESTIERE	<input checked="" type="checkbox"/>	JEUNES CAROTTES	<input checked="" type="checkbox"/>	COQUILLETES SAUCE TOMATE	<input checked="" type="checkbox"/>	PLAT COMPLET	<input checked="" type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS SAUTES	<input checked="" type="checkbox"/>
PATES PAPILLONS		POMMES RISSOLEES		PETITS POIS		SALSIFIS A LA CREME		SPAGHETTIS	
COURGETTES PERSILLEES		RIZ CREOLE		SALADE VERTE		LEGUMES COUSCOUS <u>SEULS</u>		NAVETS AU JUS	
BLETTES PERSILLEES		EPINARDS		CHOUX DE BRUXELLES AU JUS		SEMOULE		RIZ PILAF	
YAOURT AROMATISE	<input checked="" type="checkbox"/>	VACHE QUI RIT	<input checked="" type="checkbox"/>	BABYBEL	<input checked="" type="checkbox"/>	CARRE FRAIS	<input checked="" type="checkbox"/>	BRIE	<input checked="" type="checkbox"/>
CROC LAIT		SAINT PAULIN		PETIT MOULE NATURE		FOURNOL		YAOURT NATURE SUCRE	
CARRE ROUSSOT		PETIT SUISSE NATURE +SUCRE		YAOURT NATURE SUCRE		PETIT SUISSE NATURE +SUCRE		YAOURT AROMATISE	
YAOURT NATURE SUCRE		PETIT SUISSE AROMATISE		YAOURT AROMATISE		PETIT SUISSE AROMATISE		EDAM	
GAUFRE	<input checked="" type="checkbox"/>	COMPOTE DE POMMES BIO	<input checked="" type="checkbox"/>	ANANAS		MAESTRO CHOCOLAT	<input checked="" type="checkbox"/>	RAISIN	<input checked="" type="checkbox"/>
PRUNES		ENTREMET VANILLE		YAOURT AUX FRUITS MIXES	<input checked="" type="checkbox"/>	COMPOTE POMME/FRAISE		RIZ AU LAIT	
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		BANANE		BISCUIT MARBRE CACAO		POIRE		TARTE AUX POMMES	

Date de Rédaction :

16/06/2014



produit de saison

* plats contenant du porc

Visa Directeur Cuisine Centrale :

Visa Diététicienne :

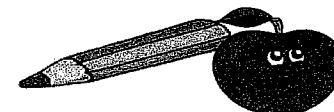
Bon appétit !

Visa du Client :



Menus Scolaires

DU LUNDI 6 AU VENDREDI 12 OCTOBRE 2014



le 1er choix est le menu conseillé par la diététicienne

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
SALADE ROLIVALOISE		CHOU ROUGE BIO EN SALADE	<input checked="" type="checkbox"/>	SALADE BULGARE		TOMATES ECHALOTE	<input checked="" type="checkbox"/>	SALADE DE RIZ NICOISE	<input checked="" type="checkbox"/>
SALADE DE PATES INDIENNE		BETTERAVES VINAIGRETTE		MORTADELLE/CORNICHONS *	<input checked="" type="checkbox"/>	POIREAUX VINAIGRETTE		CELERI REMOULADE	<input checked="" type="checkbox"/>
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	<input checked="" type="checkbox"/>	MINI PIZZA		TERRINE DE POISSON SCE COCKTAIL		FRIAND A LA VIANDE *		PAMPLEMOUSSE +SUCRE	
MITONNE DE BŒUF SAUCE BOURGUIGNONNE	<input checked="" type="checkbox"/>	QUENELLES DE VOLAILLE SCE TOMATE	<input checked="" type="checkbox"/>	JAMBON BLANC *		FILET DE MERLU SAUCE NANTUA	<input checked="" type="checkbox"/>	PEPITES DE POULET	<input checked="" type="checkbox"/>
ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX *		FILET DE POULET AU JUS		CALAMARS A LA ROMAINE /CITRON		CHIPOLATA *		ROTI DE BŒUF AU JUS	
CROQUETTES DE POISSON AUX FINES HERBES		CROISSANT AU JAMBON *		BOULETTES DE VEAU SAUCE BASILIC	<input checked="" type="checkbox"/>	ŒUFS DURS SAUCE AURORE		PARMENTIER DE POISSON	
CHOUX FLEURS PERSILLES	<input checked="" type="checkbox"/>	FARFALLES	<input checked="" type="checkbox"/>	BLEZOTTO	<input checked="" type="checkbox"/>	POMMES VAPEUR PERSILLEES	<input checked="" type="checkbox"/>	RATATOUILLE	<input checked="" type="checkbox"/>
FLAGEOLETS		HARICOTS BEURRE PERSILLES		POEELE FORESTIERE		LENTILLES		SEMOULE A LA TOMATE	<input checked="" type="checkbox"/>
TOMATES PROVENCALES		SALADE VERTE		PRINTANIERE DE LEGUMES		EPINARDS		PLAT COMPLET	
POMMES COWBOY	<input checked="" type="checkbox"/>	PUREE DE LEGUMES		FRITES		JEUNES CAROTTES		SALADE VERTE	
SAINT PAULIN	<input checked="" type="checkbox"/>	TOMME BLANCHE	<input checked="" type="checkbox"/>	PETIT SUISSE AROMATISE	<input checked="" type="checkbox"/>	COULOMMIERS	<input checked="" type="checkbox"/>	CROC LAIT	<input checked="" type="checkbox"/>
RONDELE		SAMOS		PETIT SUISSE NATURE +SUCRE		EDAM		FOURNOL	
PETIT SUISSE NATURE +SUCRE		FROMAGE BLANC SUCRE		CAMEMBERT		YAOURT AROMATISE		PETIT SUISSE NATURE +SUCRE	
PETIT SUISSE AROMATISE		YAOURT AROMATISE		PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES		YAOURT NATURE SUCRE		PETIT SUISSE AROMATISE	
POMME	<input checked="" type="checkbox"/>	ILE FLOTTANTE	<input checked="" type="checkbox"/>	ROCHER COCO/CHOCO	<input checked="" type="checkbox"/>	RAISIN	<input checked="" type="checkbox"/>	DES D'ANANAS AU SIROP	<input checked="" type="checkbox"/>
MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT		COMPOTE POMME/BANANE		BANANE		YAOURT AUX FRUITS MIXES		POIRE	
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		KIWI		FLAN NAPPE CARAMEL		DONUT		CREME DESSERT VANILLE	

Date de Rédaction :

16/06/2014



produit de saison

* plats contenant du porc

Visa Directeur Cuisine Centrale :

Visa Diététicienne :

Bon appétit !

Visa du Client :