

MENU TECHNIQUE DINER

Semaine du 02 au 06 septembre 2024







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Pastèque	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade verte maïs et croûtons
Couscous végétarien (avec semoule) PLAT COMPLET	Pané moelleux au gouda	Colin sauce curry	Sauté de bœuf sauce chasseur
	Blé sauce tomate	Haricots verts persillés	Coquillettes et emmental râpé
Edam	Tomme blanche	Faiselle et sucre	Yaourt aux fruits
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Tarte au flan	Fruit de saison

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

MENU TECHNIQUE DINER

Semaine du 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Cake tomate, herbes de Provence	Salade de blé	Pizza tomate emmental mozzarella	Salade verte  , croûtons vinaigrette
Cordon bleu de volaille 	Nuggets Crispidor emmental 	Omelette nature  sauce basquaise 	Merlu  sauce citron
Petits pois mijotés	Jardinière de légumes	Purée de potiron pomme de terre	Pomme de terre gratin façon Dauphinois
Mimolette	Montcadi croûte noire	Petit fromage frais aux fruits	Pointe de brie
Crème dessert saveur vanille	Compote pomme banane allégée en sucre	Fruit de saison	Gâteau façon maxi cookie

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

MENU TECHNIQUE DINER

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Betteraves vinaigrette framboise	Salade verte	Concombre vinaigrette	Tartinade de œuf ciboulette
Emincé volaille kebab	Fish burger (colin pané riz soufflé, cheddar, sauce tartare)	Pennes sauce 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu) et cheddar râpé PLAT COMPLET	Limande sauce tomate
Pomme de terre quartier persillées	Pomme noisette		Haricots verts persillés
Camembert	Edam	Yaourt aromatisé	Gouda
Fruit de saison	Smoothie framboise basilic	 Brownie et crème anglaise	Fruit de saison

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

MENU TECHNIQUE DINER

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette	Velouté de potiron	Salade de blé
Nuggets de blé et sauce ketchup	Croque-monsieur au thon (x3) PLAT COMPLET	Fajitas (émincé de dinde , emmental, tortillas de blé)	Rôti de bœuf au jus herbes
Brocolis sauce béchamel		Frites (four)	Purée de carottes (pomme de terre)
Petit fromage frais fruité	Fromage blanc et sucre	Camembert	Saint Paulin
Tarte au flan	Fruit de saison	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

MENU TECHNIQUE DINER

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Salade verte poivrons maïs olive vinaigrette tomatée	Pomelos et sucre	Salade verte vinaigrette	Salade de pomme de terre moutarde à l'ancienne
Lasagnes au saumon PLAT COMPLET	Sauté de bœuf au jus herbes	Parmentier égrené végétal purée pomme de terre PLAT COMPLET	Hoki au jus herbes
	Riz		Haricots verts persillés
Carré	Petit fromage frais sucré	Gouda	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote de pomme banane allégée en sucre	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

MENU TECHNIQUE DINER

Semaine du 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Sardine à l'huile	Salade de pomme de terre aux herbes	Betteraves aux pommes vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce paprika persil	Colin sauce curry	Coquillettes sauce carotte bâtonnet potiron mozzarella cheddar râpé PLAT COMPLET	Pizza emmental mozzarella PLAT COMPLET
Blé sauce tomate	Carottes à l'ail		
Saint Paulin	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Faisselle et sucre
Compote de pomme	Cake au chocolat	Mousse au chocolat noir*	Fruit de saison

* Présence de gélatine bovine

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

MENU TECHNIQUE DINER

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Houmous patate douce et pain de mie	Carottes râpée vinaigrette	Radis beurre	Soupe de légumes tomate
Omelette nature sauce basquaise	Merlu sauce épices douces	Semoule sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs	Emincé de bœuf sauce curry
Haricots verts au jus	Chou-fleur béchamel	PLAT COMPLET	Riz façon cantonnais (végétarien)
Bûche de lait mélange	Petits fromage frais sucré	Camembert	Gouda
Compote pomme ananas allégée en sucre	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel