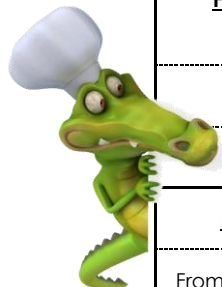


NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

Menus à retourner avant le **VENDREDI 8 FEVRIER 2019**

SEMAINE DU 4 AU 10 MARS 2019

	LUNDI 4-mars	MARDI GRAS 5-mars	MERCREDI 6-mars	CONTES DES MILLE ET 7-mars	VENDREDI 8-mars
<b>Soupe potagère de légumes</b>	X	<b>Salade de blé estivale (blé, tomate, poivron vert, basilic)</b>		<b>Salade de perles d'Ali Baba</b> (perles de blé, surimi, tomate, mayonnaise au curry)	X <b>Salade de tomates</b>
Salade de haricots verts		Potage aux légumes		<b>Chou blanc vinaigrette</b>	Salade Esaü (lentilles, œuf dur, tomate)
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	X	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
<b>Rôti de porc à la diable*</b>	X	<b>Paupiette de veau ail et fines herbes</b>	X	<b>Bœuf façon Shéhérazade (tajine de bœuf)</b>	X <b>Beignets de calamars sauce tartare</b>
Nuggets de poisson / ketchup (dont 3)		<b>Œufs durs sauce aurore</b> (dont 3)		Raviolis (plat complet)	Feuilleté au chèvre
Omelette		Omelette		Crêpe au fromage (plat)	Nuggets de poisson
<b>Haricots blancs à la tomate</b>		<b>Carottes rondelles à la crème</b>		<b>Légumes tajine et pommes de terre</b>	X <b>Farfalle</b>
Brocolis		Coquillettes	X	Semoule	Navets braisés
Frites	X	Frites		Carottes	Carottes
<b>Pointe de brie</b>	X	<b>Pâte à tartiner</b>	X	<b>Régal d'Aladin (mini cabrette)</b>	X <b>Camembert</b>
Fromage frais Mme Loïk		Petit moulé nature		Petit suisse sucré	Petit as ail et fines herbes
<b>Orange</b>	X	<b>Gaufre nature</b>	X	<b>Délice d'Orient (Gâteau maison aux amandes)</b>	X <b>Fruit</b>
Flan nappé caramel		Compote de pomme		Yaourt aromatisé	Maestro chocolat





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

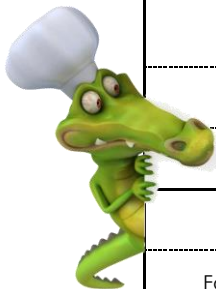
viande bovine d'origine française 
 Nouveauté 
 \* Plat contenant du porc 
 Provenance locale

NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

Menus à retourner avant le **VENDREDI 8 FEVRIER 2019**

SEMAINE DU 11 AU 17 MARS 2019

	LUNDI 11-mars	MARDI 12-mars	MERCREDI 13-mars	JEUDI 14-mars	VENREDI 15-mars
 <b>Salade Jaune (forti, œuf, maïs)</b>	X	<b>Pâté de foie* (à couper par vos soins)</b>	X	 <b>Carottes râpées vinaigrette</b>	 <b>Potage à la tomate</b>
 Potage maison		 Chou-fleur sauce rose		 Pomme de terre en salade	 Salade de riz (riz, tomate, œuf)
 Betteraves vinaigrette		 Betteraves vinaigrette (dont 3)		 Omelette	 Lentilles vinaigrette
 <b>Emincé de volaille méridional (mélange de petits légumes)</b>	X	 <b>Timbale de la mer tomate basilic</b>	X	 <b>Hachis parmentier (plat complet)</b>	<b>Jambon blanc*</b>
Accras de morue mayonnaise		Haché de veau		 Rognons de bœuf forestière	Colin meunière (dont 3)
		Omelette		Omelette	
Nuggets de poisson (dont 2)		Nuggets de poisson		Tarte au fromage (dont 2)	Tarte au fromage
<b>Courgettes</b>	X 70 %	<b>Riz</b>	X	Purée (dont 2)	<b>Haricots verts</b>
Blé	X 30 %	Bâtonnière de légumes		Epinards	Frites
Carottes		Carottes		Pommes vapeur	Pommes vapeur
<b>Yaourt sucré</b>	X	<b>Coulommiers</b>	X	 <b>Pont L'Evêque AOP</b>	<b>Crème anglaise</b>
Fondu Président		Petit suisse sucré		Yaourt sucré	Petit moulé nature
<b>Biscuit fourré fraise</b>	X	<b>Orange</b>	X	<b>Ananas frais (à couper par vos soins)</b>	<b>Brownie (fabrication locale)</b>
Pomme		Gélatifé vanille		Yaourt aromatisé	Crème dessert caramel



Cuisiné maison



Légume frais

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



Nouveauté

\* Plat contenant du porc

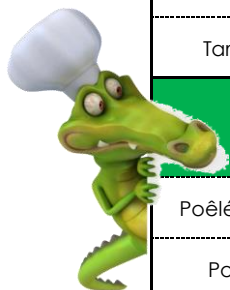


Provenance locale





















SEMAINE DU 18 AU 24 MARS 2019



18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars	
<b>Salade andalouse</b> (haricot vert, maïs, tomate, poivron, persil)	<b>Salade de penne</b> (penne, surimi, maïs)	<p><b>DEFI ASSIETTES VIDES !</b></p> <p>L'objectif est de lutter contre le gaspillage alimentaire.</p> <p>Pour participer, du 18 au 22, peser les déchets alimentaires d'une part les surplus de cuisine et d'autre part les restes comestibles des assiettes.</p> <p>Envoyer les résultats à Marie THOMAS</p> <p>m.thomas@isidore-restauration.fr</p> <p>Pour plus d'information</p> <p>06 08 68 25 05</p>	<b>Salade Coleslaw</b> (carottes et chou blanc râpés)	<b>Céleri rémoulade</b>	
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	Betteraves ciboulette		Salade verte	Potage à la tomate	
Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette		Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	
<b>Sauté de porc*</b> sauce au curry	<b>Aiguillettes de poulet au jus</b>		<b>Macaroni à la bolognaise</b> (plat complet)	<b>Cœur de colin à la crème</b>	
Cordon bleu de volaille	Boudin noir*		Saucisse de Francfort*	Rôti de bœuf	
Omelette	Poisson pané (dont 2)		Feuilleté au chèvre (dont 2)	Omelette	
Tarte au fromage (dont 3)	Tarte au fromage		Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	
<b>Blé</b>	<b>Ratatouille provençale</b>		Macaroni (dont 2)	<b>Carottes</b>	<b>X 70%</b>
Poêlée aux 4 légumes	Pommes noisettes		Haricots beurre	Riz	<b>X 30 %</b>
Pommes vapeur	Pommes vapeur		Haricots verts	Haricots verts	
<b>Pointe de Brie</b>	<b>Petit moulé nature</b>	<b>Fondu Président</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>X</b>	
Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Petit as ail et fines herbes	Camembert		
<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Pomme</b>	<b>Banane</b>	<b>Gâteau maison à la rhubarbe</b>	<b>X</b>	
Biscuit fourré fraise	Tranche de quatre-quarts	Yaourt aromatisé	Orange		



SEMAINE DU 25 AU 31 MARS 2019

LUNDI	25-mars	MARDI	26-mars	MERCREDI	27-mars	JEUDI	28-mars	VENDREDI	29-mars
 <b>Radis</b>	X	 <b>Salade de pommes de terre, maïs, concombre, persil</b>	X			<b>Crêpe au fromage</b>	(dont 3)	 <b>Salade verte</b>	X
 Chou fleur sauce cocktail		 Salade de tomates				Saucisson à l'ail*	X	 Salade de riz (riz, tomate, œuf dur)	
 Macédoine mayonnaise		 Macédoine mayonnaise				 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette	
 <b>Brandade de poisson (plat complet)</b>		 <b>Sauté de porc bourguignon*</b>				 <b>Poulet rôti</b>	X	<b>Saucisse de Strasbourg*</b>	
 Omelette basquaise	X	Tarte aux poireaux	(dont 2)			 <b>Bœuf aux carottes</b>		Poisson pané	X
						 omelette	(dont 2)		
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	X			Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Piperade	X	<b>Bâtonnière de légumes</b>	X			<b>Brocolis</b>		 <b>Lentilles maison</b>	
Riz		Semoule				Pommes sautées	X	Courgettes	X
Haricots verts		Haricots verts				Frites		Frites	
<b>Gouda</b>	X	<b>Petit moulé nature</b>				 <b>Camembert</b>	X	<b>Yaourt sucré</b>	X
 Pont L'Evêque AOP		Fondu Président	X			Petit suisse aromatisé		Petit as ail et fines herbes	
<b>Yaourt aromatisé</b>	X	<b>Géllifié chocolat</b>	X			<b>Banane</b>		<b>Cocktail de fruits</b>	X
Compote de pomme		Kiwi				 Mousse au chocolat	X	Maestro vanille	