



## MENU du lundi 03 au vendredi 07 septembre 2018

<b>Lundi 03 septembre</b>	Carottes râpées Tomates / fêta Concombres / salade Steak haché sauce poivre Potatoes Vache qui rit Petit pot glacé ou orange*
<b>Mardi 04 septembre</b>	Asperges vinaigrette Salade de champignons Betteraves aux pommes Salade / maïs Cuisse de poulet rôti Ratatouille / blé Petit yaourt chocolaté Compote de pomme
<b>Jeudi 06 septembre</b>	Rillettes de poulet sur toast grillé Terrine de saumon Duo de choux à l'emmental Salade verte Roti de porc mariné Gratin de choux fleurs Gouda Salade de fruits ou pêche au sirop
<b>Vendredi 07 septembre</b>	Pomelos Radis / beurre Blanc de poireaux Salade verte / croutons Crumble de colin sauce fromagère Riz pilaf Kiri crème Ananas / Chantilly

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas.  
La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.  
Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.  
Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le Principal,

Principal

Principal

G.BECQUET

L'Adjointe Gestionnaire,

M.A. TRANO

La chef de cuisine,

A. PELAGE



### MENU du lundi 10 au vendredi 14 septembre 2018

<b>Lundi 10 septembre</b>	Panier à l'emmental Salade verte Spaghettis à la bolognaise Petit Filou <b>Pastèque*</b>
<b>Mardi 11 septembre</b>	Cèleri rémoulade / Crevettes Duo de choux / jambon de dinde Salade verte Brochette de dinde à la provençale Purée de carotte Gouda Petit pot glacé
<b>Jeudi 13 septembre</b>	Radis / beurre Tomate persillée Salade de mâche aux lardons Sauté de porc Haricots beurre Tartare nature Tarte normande ou <b>Poire*</b>
<b>Vendredi 14 septembre</b>	Terrine de campagne / Cornichons Concombre à la vinaigrette Œuf dur mayonnaise Salade verte / maïs Pavé de poisson blanc à la bordelaise Riz safrané Tomme blanche Compote de fruits saveur biscuitée

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas. La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.

Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.

Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

**Le Principal**



**L'Adjointe Gestionnaire,**

M.A. TRANO

**La chef de cuisine,**

A. PELAGE



## MENU du lundi 17 au vendredi 21 septembre 2018

<b>Lundi 17 septembre</b>	Champignons à la grecque Salade exotique Carottes râpées Salade verte Merguez Semoule / courgettes Carré Président Flan au caramel ou fruit*
<b>Mardi 18 septembre</b>	Assiette de crudités Salade de lentilles Salade verte / croûtons Poulet rôti et son jus Printanière de légumes Kiri crème Crème dessert bio ou fruit*
<b>Jeudi 20 septembre</b>	Salade niçoise Pomelos Salade verte / œuf dur Emincée de bœuf Gratin de choux fleurs Mini roulé aux fines herbes Cône glacé à la vanille ou fruit*
<b>Vendredi 21 septembre</b>	Carottes aux pommes Tomate / féta Endives aux noix Salade verte Moules Frites Petit cotentin Salade de fruits ou Orange*

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas.  
La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.  
Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.  
Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).



Le Principal,

Le Principal

C. BECQUET

L'Adjointe Gestionnaire,

M.A. TRANO

La chef de cuisine,

A. PELAGE



## MENU du lundi 24 au vendredi 28 septembre 2018

<b>Lundi 24 septembre</b>	Assiette de crudités Radis /beurre Salade verte / gésiers de volaille Côte de porc charcutière Purée de pois cassés Petit Filou Eclair au chocolat ou <b>fruit*</b>
<b>Mardi 25 septembre</b>	Quiche lorraine ou au fromage / Salade verte Omelette Eby / ratatouille maison Yaourt à boire Compote de pomme ou <b>fruit*</b>
<b>Jeudi 27 septembre</b>	Poireaux vinaigrette Champignon à la vinaigrette Asperge Salade verte Boulette d'agneau Rondelé Ananas chantilly
<b>Vendredi 28 septembre</b>	Fenouil au jambon de dinde Betteraves Terrine de saumon fumé Salade d'endives Filet de hoki Pommes sautées / tomates au four Kiri Glace ou <b>fruit*</b>

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas. La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.

Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.

Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

**Le Principal,**

Le Principal  
G. BECQUET  
COLLEGE LA MARE  
VAUX LE PENIL  
CHAMPS

**L'Adjointe Gestionnaire,**

M.A. TRANO

**La chef de cuisine,**

A. PELAGE