



# COMMISSION RESTAURATION DU LUNDI 26 NOVEMBRE 2018



# SOMMAIRE

1 – Observatoire du Goût

l'observatoire  
du **Goût**



bon'  
App

2 – Dématérialisation des menus : application

3 – Retour sur l'animation de la semaine du goût

4 – Test menu à 4 composantes du 05 au 16 novembre 2018

5 – Menus 100 % végétariens

6 – Les Animations ou menus à thème du cycle septembre-octobre 2018

7 – Les Animations ou menus à thèmes du cycle janvier-février 2019

8 – Les Menus janvier et février 2019

9 – Questions diverse – Echanges - Dégustations





1

# L'OBSERVATOIRE DU GOÛT

---

elior 

# Les menus au cœur de toutes les attentions

l'observatoire  
du **Goût**



Mise en place de « **L'Observatoire du Goût** » sur les écoles de Sartrouville.



## Nos Objectifs

- > **Nous adapter aux goûts des jeunes convives**
- > **Affiner l'élaboration des menus**
- > **Éviter le gaspillage**

- > **anticiper l'évolution des goûts et des attentes,**
- > **Etre force de proposition,**
- > **faire évoluer nos offres.**

**L'Observatoire du goût étudie la consommation de chaque composante d'un repas.**

**Chacun de ces éléments** est observé et noté chaque jour par le/la responsable d'office en fonction de leur consommation par les enfants.



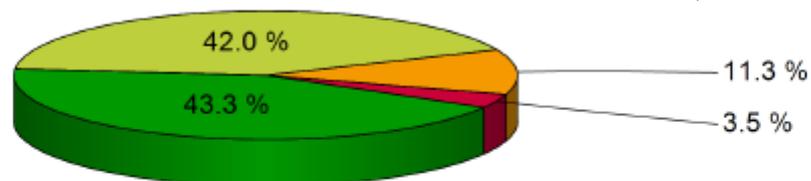
## ECOLES DE VILLE DE SARTROUVILLE

### • METHODOLOGIE

La synthèse porte sur les 18 établissements qui ont effectués l'observation. Au total, la commune compte 25 établissements.

- Types de convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE
- Période observée : du 03/09/2018 au 16/11/2018
- Prestation : DEJEUNER

### • SATISFACTION GLOBALE



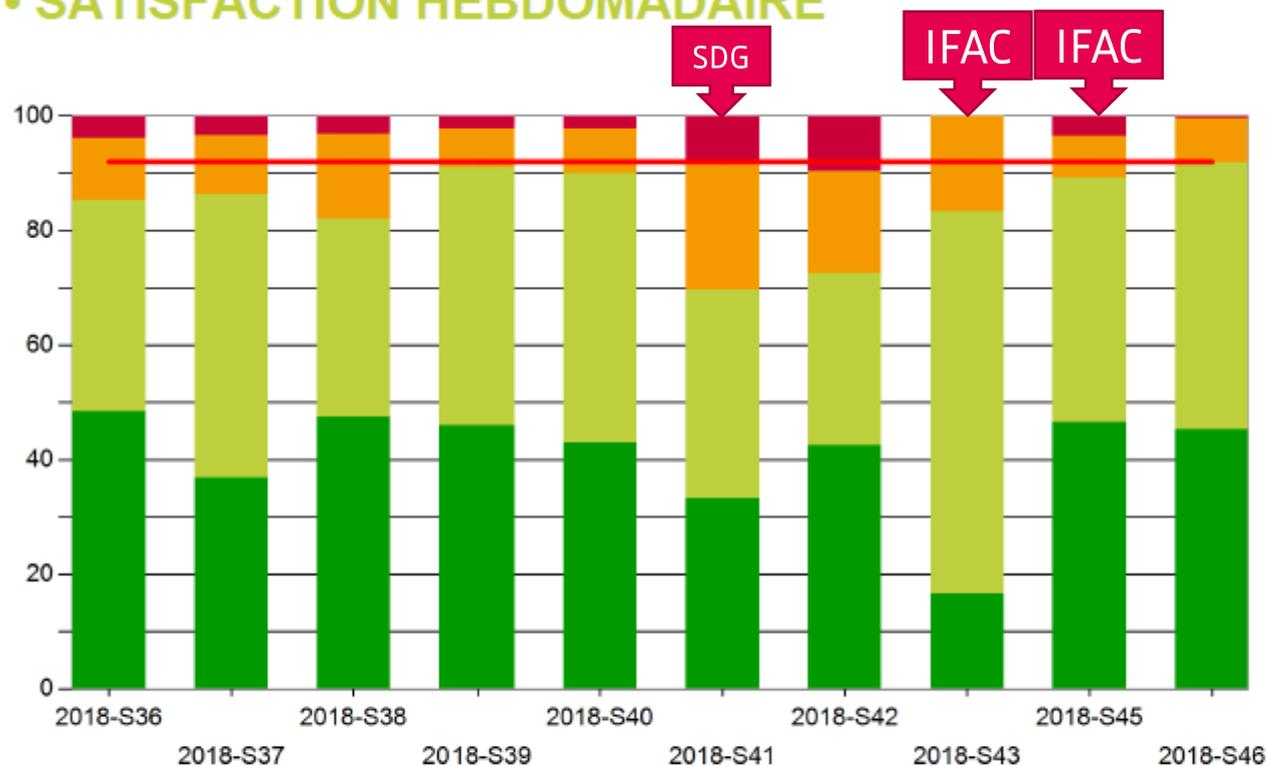
Sur la période :  
**85,2 %** des plats  
ont été noté « bien  
consommés »

#### Légende

- Très bien consommé
- Plutôt bien consommé
- Plutôt pas consommé
- Pas du tout consommé

- 85,2% des plats ont été noté « bien consommés » (sous-total Très bien et plutôt bien) par les établissements effectuant l'opération.

## • SATISFACTION HEBDOMADAIRE



Graphique représentant le pourcentage des plats notés «Très bien consommé / Plutôt bien consommé / Plutôt pas consommé / Pas du tout consommé» par les restaurants ayant effectué l'observation.

Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

## • SATISFACTION PAR RESTAURANT

Période observée : du 03/09/2018 au 16/11/2018

ELEMENTAIRE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
PRIMAIRE JEAN JAURES	34.8	44.6	79.5	18.8	1.8	20.5	112 / 270 plats
PRIMAIRE JULES FERRY	50	28.6	78.6	14.3	7.1	21.4	14 / 270 plats
PRIMAIRE LEO LAGRANGE	59.9	30.9	90.7	7.4	1.9	9.3	162 / 274 plats
PRIMAIRE PABLO-NERUDA	40	20	60	40	0	40	5 / 270 plats
PRIMAIRE PAUL LANGEVIN	55.5	36.3	91.8	7.5	0.7	8.2	146 / 270 plats
PRIMAIRE PIERRE BROSOLETTA	50	29.2	79.2	20.8	0	20.8	24 / 274 plats
PRIMAIRE TURGOT	11.1	44.4	55.6	0	44.4	44.4	9 / 274 plats

MATERNELLE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
MATERNELLE ANNE FRANK	61.9	31.6	93.5	5.2	1.3	6.5	155 / 273 plats
MATERNELLE DESNOS ROBERT	9.3	66.7	75.9	17.9	6.2	24.1	162 / 273 plats
MATERNELLE FERNAND LEGER	87.8	8.5	96.3	1.8	1.8	3.7	164 / 273 plats
MATERNELLE GEORGE BRASSENS	15.3	68.6	83.9	15.3	0.8	16.1	118 / 273 plats
MATERNELLE JEAN DE LA FONTAINE	63.8	26.7	90.5	6.9	2.6	9.5	116 / 273 plats
MATERNELLE JEAN JAURES	35.9	48.7	84.6	12.8	2.6	15.4	117 / 270 plats
MATERNELLE MARCEL PAGNOL	4.9	73.9	78.8	12	9.2	21.2	184 / 273 plats
MATERNELLE PABLO-NERUDA	68.8	9.4	78.1	15.6	6.2	21.9	32 / 270 plats
MATERNELLE PAUL LANGEVIN	80	20	100	0	0	0	5 / 273 plats
MATERNELLE PIERRE BROSOLETTA	22	62.9	84.8	13.6	1.5	15.2	132 / 270 plats
MATERNELLE SEVIGNE	56.4	22.3	78.7	16	5.3	21.3	188 / 273 plats



## HORS D'OEUVRE

### Les mieux consommés

Pâté de volaille  
Roulade de volaille  
Salade coleslaw

### Les moins consommés

Chou rouge râpé assaisonné  
Chou rouge râpé bio sauce vinaigrette  
Crèmeux de betterave  
Salade de betteraves mimosa  
salade de Haricots verts aux accents du terroir

## PLAT PRINCIPAL

### Les mieux consommés

### Les moins consommés

Croq veggie tomate  
Sauté de boeuf au chocolat et corn flakes

## GARNITURE

### Les mieux consommés

Pommes noisettes

### Les moins consommés

Brunoise de légumes  
Carottes bio braisées  
Courgette mexicaine  
Poêlée de légumes  
Polenta  
Semoule infusée à la menthe

## DESSERT

### Les mieux consommés

Flan nappé au caramel  
Liégeois au chocolat  
Mini chou à la vanille

### Les moins consommés

Cake sucré aux carottes

2

# DÉMATÉRIALISATION DES MENUS : APPLICATION BON'APP



---

elior @

# Application Bon'app

---



Lien vers l'application :

**APPLICATION BON'APP ELIOR**





**3**

**RETOUR ANIMATION SEMAINE DU  
GOUT : « MYSTERE EN CUISINE »  
DU 08 AU 12 OCTOBRE 2018**

---

**elior** 



# TOUS FOUS DU GOÛT !

## « MYSTÈRE EN CUISINE »

« Enfants »  
« Ados »



**Du 08 au 12 octobre 2018**

Semaine cache-cache, nos convives sauront-ils déceler l'ingrédient inattendu ou découvrir l'aliment méconnu ?



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette et basilic	Taboulé Bio boulgour & brunoises	Epis en cake	Salade croquante (chou blanc, brunoise de carotte et rémoulade)	Crème en énigme
Galette Espagnole	Sauté de Bœuf petit dej'	Médailillon de merlu sauce estragon	Sauté de poulet milanaise	Poisson frais avec sa sauce (selon arrivage)
Mélange de légumes de haricots plats	Pommes cubes en vapeur	Petits pois carottes au miel	Courgettes Bio et cubes de tomates	Semoule à la menthe
Camembert	Yaourt nature sucré	Edam	Buchette au chèvre	Petit suisse aux fruits
Compote d'Amour	Fruit de saison	Mousse mystérieuse	Le lapin en trésor	Croquant en surprise

# La semaine du goût : « Mystère en cuisine »

- **Lundi 08/10 → Compote d'amour :**
  - Compote de pomme et garniture cerise
- **Mardi 09/10 → Sauté de bœuf petit dej' : GREVE**
  - Sauté de bœuf avec sauce chocolat et pétales de corn flakes (*afin que ces dernières ne ramollissent pas au contact de la sauce*),
- **Mercredi 10/10 → Mousse mystérieuse :**
  - Mousse Stracciatella et brisures de Daim
- **Jeudi 11/10 → Croquant surprise :**
  - Quartier de Pomme sauce chocolat
- **Vendredi 12/10 :**
  - → **Crème en énigme :** Crèmeux de poivrons (poivrons, fromage blanc, mayonnaise st Môret, paprika) et tortillas maïs
  - → **Le Lapin en trésor :** Cake sucré à la carotte



# La semaine du goût : « Mystère en cuisine »

## • Des dysfonctionnements identifiés et corrigés :

- Les plats de la semaine du goût sont atypique par les goûts ou les associations
- Une selection de recettes
- **Lundi 08/10 → Compote d'amour :**
  - Des retours autant positif que négatif sur la consommation de ce dessert
- **Mardi 09/10 → Sauté de bœuf petit dej' :**
  - Menu grève mis en place en amont pour la totalité des convives mais pas enregistré dans notre logiciel
- **Mercredi 10/10 → Mousse mystérieuse :**
  - Pas soucis particulier
- **Jeudi 11/10 → Croquant surprise :**
  - Utilisation de pomme granny très dur et pas d' ustensile de découpe de pomme sur offices
- **Vendredi 12/10 :**
  - ➔ **Crème en énigme :** Crèmeux de poivrons (poivrons, fromage blanc, mayonnaise st Môtret, paprika) et tortillas maïs
  - ➔ **Le Lapin en trésor :** Cake sucré à la carotte = 1 échelle de gâteaux n'a pas gonflé à la cuisson lors de la production



4

# TEST MENU À 4 COMPOSANTES

---

elior ©

# Qu'est-ce que le repas à 4 composantes ?

## Film de présentation :

➤ <https://www.youtube.com/watch?v=JxkrTsm9XIE&feature=youtu.be>

## Des avantages reconnus



-1-

Des repas mieux mangés grâce à des associations d'aliments bien pensées : un peu de fromage dans une salade verte, du riz pour accompagner la ratatouille...



-2-

Avec un plat en moins, on mange à son rythme, sans se presser !



-3-

Le personnel dispose de plus de temps pour soigner la présentation des aliments et des plats.



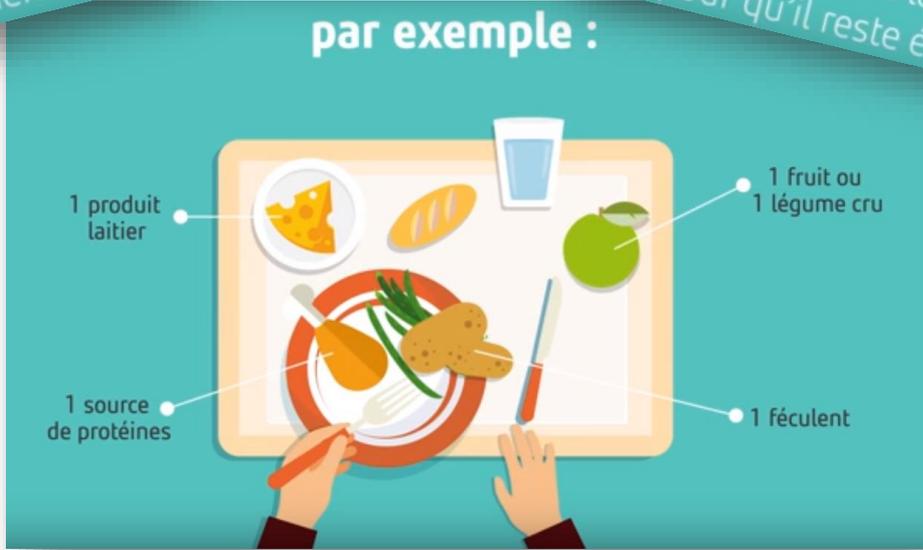
# Qu'est-ce que le repas à 4 composantes ?



60% d'un repas à 5 composantes est consommé, contre 70% pour un repas à 4 composantes



20 % des communes pratiquent quotidiennement le repas à 4 composantes. (CERIN 2013)





### Test menu à 4 composantes

Ayant pour objectif la lutte contre le gaspillage alimentaire, le respect de l'équilibre nutritionnel et de la variété des repas, la ville de Sartrouville et Elior ont mis en place un test de menus à 4 composantes début Novembre, sur certaines écoles de la ville, les mardis 06/11 et 13/11 ainsi que les vendredis 09/11 et 16/11.

Par décision des membres de la commission des menus du 24 septembre dernier, cette expérimentation a eu lieu sur les écoles suivantes :

- Ecole Pierre BROSSOLETTE maternelle,
- Ecole Jean JAURES maternelle et élémentaire,
- Ecole Pablo NERUDA maternelle et élémentaire,
- Ecole Jules FERRY élémentaire,
- Ecole Paul LANGEVIN élémentaire.

#### Les avantages reconnus des menus à 4 composantes :

- Garantir l'équilibre alimentaire et la variété, sachant que 60% d'un repas à 5 composantes est consommé contre 70% pour un repas à 4 composantes.
- C'est un repas qui correspond aux nouvelles habitudes alimentaires et dont les diététiciens ont adaptés la composition pour qu'il reste équilibré, il doit contenir systématiquement : 1 produit laitier; 1 source de protéine comme de la viande, du poisson ou de l'œuf; 1 féculent; 1 fruit ou légume, cuit ou cru.
- Permettre aux enfants de manger plus équilibré en prenant le temps de déguster chacun des 4 plats proposés.

# Qu'est-ce que le repas à 4 composantes ?

## ❖ Test sur 5 écoles de Sartrouville :

- Ecole 1 : Jules FERRY élémentaire
- Ecole 2: Jean JAURÈS maternelle et élémentaire
- Ecole 3 : Pierre BROSSOLETTE maternelle
- Ecole 4 : Paul LANGEVIN élémentaire
- Ecole 5 : Pablo NERUDA maternelle et élémentaire





## ❖ Test sur 5 écoles de Sartrouville :

- Moins de gaspillage alimentaire,
- Les adultes encadrants se rendent compte que les enfants mangent la totalité du menu,
- Les enfants prennent le temps de goûter les plats,
- Attention aux quantités pour les adultes !

5

# MENUS 100 % VÉGÉTARIEN

---

elior 

## Des recettes végétariennes : c'est quoi ?

---

- L'association de **céréales** (riz, maïs, blé...), **légumes** (tomates, courgettes...) et **légumes secs** (haricots, lentilles...) dans un plat apporte à l'organisme des protéines de qualités égales à celle apporté par la viande,
- Ainsi, créer des recettes végétariennes permet d'offrir une alternative et de varier les plats proposés dans les menus aux enfants tout en **respectant l'équilibre alimentaire**,
- Au menu du cycle de janvier et février 2019, 1 menu végétarien tous les 15 jours :
  - **Mardi 08 janvier**
  - **Lundi 21 janvier**
  - **Jeudi 07 février**
  - **Jeudi 21 février**



# Des recettes végétariennes : pourquoi ?



## Des protéines végétales bonnes pour la santé

L'équilibre alimentaire passe par une alimentation variée. Il en est de même pour les sources de protéines, qui peuvent être animales ou végétales. Les protéines végétales ne doivent pas être délaissées, car elles permettent de réduire les apports en graisses saturées présentes dans les viandes.

## Des plats riches en fibres et glucides complexes

Les plats végétariens proposés s'inscrivent dans la politique du PNNS en permettant à la fois de garantir la couverture des besoins en protéines et d'augmenter la part des glucides complexes et des fibres dans notre alimentation, ainsi que des vitamines et minéraux.

PNNS : Plan National Nutrition Santé

## Des recettes validées par les enfants

Les recettes végétariennes, source de nouveauté dans l'assiette, sont testées et approuvées par les enfants.

## Une sensibilisation au respect de l'environnement

La consommation de produits végétaux est bénéfique pour l'environnement (émission faible de gaz à effet de serre) et permet de sensibiliser les enfants à une alimentation durable.

A photograph of children sitting at a table, eating. The image is overlaid with a semi-transparent red filter. The text is centered over the image.

**6**  
**ANIMATIONS OU MENUS À THÈMES**  
**DU CYCLE**  
**NOVEMBRE – DÉCEMBRE 2018**

---

elior 



«Enfants»

# LE PORTUGAL UN RÉGAL !

**Les 22 et 23 novembre 2018**

En route pour un voyage culinaire à la découverte des spécialités d'un pays aux multiples facettes

JEUDI	VENDREDI
Chiffonnade de salade et brunoise de carottes	Rillettes comme une brandade
Beignets de calamar et Ketchup	Steak de colin aux condiments
1 Courgettes aux herbes local	Riz portugais
Tomme noire	Petit suisse sucré bio
Pastel de nata	Fruits de saison
Pain	Pain
Mini roulé au chocolat Fruit de saison	Baguette et fromage fondu Sirop de citron



## LE PORTUGAL, UN RÉGAL !

### Contenu du kit

- des affiches
- des ballons
- des mobiles
- des guirlandes
- des déguisements pour le personnel
- des dotations pour les convives



# ANIMATION

## « LES FRUITS ET LÉGUMES D'AUTOMNE »

« Enfants »



### École Jules Ferry élémentaire

**Le jeudi 29 Novembre 2018**

**Les légumes :**

- BOTTES de RADIS BLANCS
- CHOUX ROUGES

**Les fruits :**

- GRENADES
- KAKI
- Des jeux ludiques sur la thématique des « 5 sens », et dégustation de légumes et fruits de saison,
- Passage de 100 enfants maximum sur 2 heures, par groupe de 10



«Enfants»

# REPAS DE NOEL

Le jeudi 20 décembre 2018

MENU DU JOUR

Mesclun & dés de brebis



Sauté de dinde  
sauce potiron et curcuma  
Pommes Smiles



Brownie  
crème anglaise



Clémentine & son  
chocolat de Noël



NOËL





# 8 ANIMATIONS

## « PETIT DÉJEUNONS ENSEMBLE »

« Enfants »

Des animations se déroulent tout au long de l'année sur les écoles de la ville :

- **Maternelles :**

- ✓ 20/09 : CASANOVA
- ✓ 27/09 : Jacques PREVERT
- ✓ 04/10 : Robert DESNOS
- ✓ 18/10 : Georges BRASSENS
- ✓ 22/11 : BROSSOLETTE
- ✓ 06/12 : JOLIOT-CURIE



- **Elémentaires :**

- ✓ 08/11 : BROSSOLETTE
- ✓ 13/12 : TURGOT



A photograph of children sitting at a table, eating and talking. The image is overlaid with a semi-transparent red filter. The children are in the foreground and middle ground, with some blurred in the background.

7

# LES ANIMATIONS OU MENU À THÈMES DU PROCHAIN CYCLE

---

elior ©



# CHANDELEUR

«Enfants»



CHANDELEUR



**Vendredi 1<sup>er</sup> février**  
**2019**

Salade des Antilles



Cube de colin  
armoricaine

Purée de potiron bio



Tomme blanche



Crêpes au chocolat



# EPIPHANIE

«Enfants»



## ÉPIPHANIE



**Jeudi 10 janvier 2019**

Endives, pommes & noix,  
vinaigrette caramel



Sauté de poulet sauce  
jumbalaya

Carottes braisées



Mimolette



Galette des rois



# NOUVEL AN CHINOIS

「Enfants」

Nouvel an



chinois

elior ©  
L'appétit du mieux

**Jeudi 7 février 2019**

Salade verte et pousse de  
haricot mungo



Boulettes Azukis,  
sauce fraîcheur  
Riz cantonnais



Emmental



Cocktail de fruits

elior ©  
L'appétit du mieux

# Animations

## CALENDRIER 2018-2019 - Semestre 1

### SEPTEMBRE

Sa 1
Di 2
Lu 3 Rentrée des classes
Ma 4
Me 5
Je 6
Ve 7
Sa 8
Di 9
Lu 10
Ma 11
Me 12
Je 13
Ve 14
Sa 15
Di 16
Lu 17
Ma 18
Me 19
Je 20
Ve 21
Sa 22
Di 23
Lu 24
Ma 25
Me 26
Je 27
Ve 28
Sa 29
Di 30

### OCTOBRE

Lu 1
Ma 2
Me 3
Je 4
Ve 5
Sa 6
Di 7 Fête des grands-pères
Lu 8
Ma 9 Tous fous du goût ! « La cuisine mystère »
Me 10
Je 11
Ve 12
Sa 13
Di 14
Lu 15
Ma 16
Me 17
Je 18
Ve 19
Sa 20
Di 21
Lu 22
Ma 23
Me 24
Je 25
Ve 26
Sa 27
Di 28
Lu 29
Ma 30
Me 31

### NOVEMBRE

Je 1 Toussaint
Ve 2
Sa 3
Di 4
Lu 5
Ma 6
Me 7
Je 8
Ve 9
Sa 10
Di 11
Lu 12
Ma 13
Me 14
Je 15
Ve 16
Sa 17
Di 18
Lu 19 Semaine Européenne de la Réduction des Déchets
Ma 20
Me 21
Je 22 Le Portugal un régal
Ve 23
Sa 24
Di 25
Lu 26
Ma 27
Me 28
Je 29
Ve 30

### DÉCEMBRE

Sa 1
Di 2
Lu 3
Ma 4
Me 5
Je 6
Ve 7
Sa 8
Di 9
Lu 10
Ma 11
Me 12
Je 13
Ve 14
Sa 15
Di 16
Lu 17
Ma 18
Me 19
Je 20 Repas de Noël
Ve 21
Sa 22
Di 23
Lu 24
Ma 25 Noël
Me 26
Je 27
Ve 28
Sa 29
Di 30
Lu 31

### JANVIER

Ma 1 jour de l'An
Me 2
Je 3
Ve 4
Sa 5
Di 6 Épiphanie
Lu 7
Ma 8
Me 9
Je 10
Ve 11
Sa 12
Di 13
Lu 14
Ma 15
Me 16
Je 17
Ve 18
Sa 19
Di 20
Lu 21
Ma 22
Me 23
Je 24
Ve 25
Sa 26
Di 27
Lu 28
Ma 29
Me 30
Je 31

### FÉVRIER

Ve 1
Sa 2 Chandeleur
Di 3
Lu 4
Ma 5
Me 6
Je 7 Nouvel an chinois
Ve 8
Sa 9
Di 10
Lu 11
Ma 12
Me 13
Je 14
Ve 15
Sa 16
Di 17
Lu 18
Ma 19
Me 20
Je 21
Ve 22
Sa 23
Di 24
Lu 25
Ma 26
Me 27
Je 28



8

LES MENUS  
DU 7 JANVIER AU 3 MARS 2019

---

elior ©

# Semaine du 07 au 13 janvier 2019



Du 7 au 13 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	EPIPHANIE JEUDI	VENDREDI
Taboulé		Mâche et betteraves	Endives pommes et noix vinaigrette caramel	
Hoki pané et citron	Pizza au fromage fraîche et salade verte	Rôti de boeuf aux 4 épices	Sauté de poulet sauce Jumbalaya	Poisson frais sauce Poisson
Poireaux bio à la béchamel		Riz safrané	Carottes braisées	Pommes vapeurs
Petit Moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Yaourt nature et sucre	Mimolette	Brie
Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Mandarines au sirop	Galette des rois	Fruits de saison bio
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Fruits de saison Madeleine	Baguette et barre de chocolat Jus d'orange	Jus de pomme Pain au chocolat cuit sur la cuisinière Gélatiné vanille	Baguette et confiture de fraise Lait	Pompom cacao Petit suisse aromatisé
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Recettes développement durable	Recettes d'ici et d'ailleurs	

# Semaine du 14 au 20 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre <i>segments de pamplemousse pour les mater</i>	Salade de farfalle au pesto	  Salade anglaise au cheddar <i>(Iceberg, cheddar, croustons, vinaigrette terroir)</i>	Endives et croûtons vinaigrette 	Pain de brunoise maison et sauce épicée
Saucisse de Toulouse <i>Saucisse de volaille</i>	Burger de veau sauce forestière	 Sauté de bœuf mironton	Omelette bio 	Colin sauce fromagère
Lentilles et carottes	Courgettes bio aux herbes 	Gratin de piperade <i>(piperade et macaronni)</i>	Boullgour aux légumes braisés	Chou romanesco
Petits suisses aux fruits	Fromage fondu Président	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche	Camembert
Compote de pomme	Fruits de saison	Brownie Maison 	Fromage blanc Framboise Oréo 	Fruits de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Mini roulé fraise Yaourt aromatisé	Baguette et confiture de prune Jus d'orange	Brioche  Lait Fruits de saison	Baguette et fromage fondu Jus de pomme	Cookies Compote pomme banane

# Semaine du 21 au 27 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et maïs 	Chou blanc râpé sauce enrobante à l'échalotte	Salade de blé à la parisienne <i>(maïs, tomate, échalote, basilic)</i>	Salade asiatique  <i>(chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</i>	Macédoine mayonnaise
Nuggets de blé 	 Couscous boulettes d'agneau et merguez	Steak de saumon sauce oseille	Sauté de dinde sauce Curry	Poisson frais sauce Poisson
Epinards à la crème		Poêlée de légumes	Coquillettes bio 	Petits pois extra fins saveur du jardin
Yaourt aromatisé bio 	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc et cassonade	Coulommiers	Edam
Samoule au lait coco	Liégeois à la vanille 	Fruits de saison	Abricots au sirop	Fruits de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Baguette et barre de chocolat suisse sucré  Petit	Royal coco Yaourt nature et sucre	Croissant cuit sur la cuisine Fruits de saison Sirop de grenadine	Baguette et confiture fruits rouges Jus d'orange	Mini roulé chocolat Compote de poire

# Semaine du 28 janvier au 03 février 2019

				CHANDELEUR
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Brunoise de radis noir 	Salade de pommes de terre à la catalane	Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse) 
Escalope de porc sauce diable <i>Escalope de dinde sauce diable</i>	Paëlla au poulet 	Rôti de bœuf et son jus	Quenelles de veau sauce lyonnaise 	Cubes de colin Armoricaïne
Blettes à la milanaise 		Aloo gobi (choux-fleurs, oignons et pommes de terre)	Haricots verts extra fins persillés	Purée de potiron bio 
Cotentin	Fromage frais aux fruits	Montboissier	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Fruits de saison bio 	Compote pomme pêche	Mousse à la myrtille 	Fruits de saison	Crêpe au chocolat 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Fourrandise citron Yaourt aromatisé	Baguette et confiture de fraise Lait	Barre Bretonne suisse sucré Petit Fruits de saison	Baguette et fromage fondu Jus d'orange	Petit beurre de saison Fruits

# Semaine du 4 au 10 février 2019

NOUVEL AN CHINOIS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Trio de crudités méditerranéen</b> <i>(carottes orange et jaunes, navets)</i>	Crêpe au fromage	Endives aux pommes et noix, vinaigrette caramel	Salade verte et pousses de haricots mungo	<b>Saucisson à l'ail et cornichon</b> <i>Roulade de volaille et cornichon</i>
<b>Ravioli au saumon</b>	Jambon de porc sauce Madère	Sauté de bœuf basquaise	Boulettes Azukis sauce fraîcheur	Poisson frais sauce Poisson
	Carottes aux champignons	Rosti de légumes	Riz cantonnais	Pommes vapeurs
<b>Fraidou</b>	Yaourt aromatisé bio à la vanille	Fromage blanc et sucre	Emmental	Carré de l'Est
<b>Mousse chocolat au lait</b>	Fruits de saison	Moelleux au jasmin	Cocktail de fruits	Fruits de saison bio
	Pain	Pain	Pain	Pain
Madeleine Fruits de saison	Baguette et confiture de prune Jus d'orange	Pain au chocolat cuit sur la cuisine Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre Compote de pomme	Rocher Coco Yaourt aromatisé

# Semaine du 11 au 17 février 2019



Du 11 au 17 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poireaux vinaigrette	<b>Salade USA</b> <i>(chou blanc, carottes, navet)</i>	Roulé de surimis et sauce cocktail	Chiffonade de salade et brunoise de légumes	Mâche et betteraves
Omelette bio sauce forestière	Wings de volaille sauce barbecue	Axoa de bœuf	Sauté de porc Bercy <i>Sauté de dinde Bercy</i>	Filet de Limande meunière et citron
Petits pois extra fins carottes	Pommes noisettes	Riz créole	Haricots verts extra fins et flageolets ail et persil	Ratatouille bio
Fromage frais sucré	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature sucré	Cantal	
Fruits de saison		Fruits de saison	Crème framboise yaourt	Riz au lait pistache
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Baguette et barre de chocolat Petit suisse aromatisé	Galette st Michel Fruits de saison	Cake aux fruits confits Compote de fraise Jus de raisin	Mini roulé au chocolat Lait	Baguette et confiture d'abricot Fruits de saison

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

# Semaine du 18 au 24 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées à la méridionale 	Salade de pois chiches (pois chiches, tomates, poivrons rouges)	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)	Concombre à la crème et à la ciboulette	Endives bio vinaigrette  
Penne à la bolognaise 	Colin brésilienne	Escalope de dinde aux olives	Escalope de blé panée et ketchup 	Poisson frais sauce poisson
	Courgettes bio à la tomate 	Potiron à la béchamel	Petit pois à la Lyonnaise	Semoule à la mexicaine
Petit suisse sucré	Cotentin	Yaourt aromatisé	Brie	Tomme noire
Crème dessert au caramel	Fruits de saison	Cake à la vanille	Fruits de saison	Pomme au four à la cannelle
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Pain au lait Fruits de saison	Baguette et beurre Compote pomme banane	Brioche Lait Fruits de saison	Pompom cacao nappé au caramel Gélifié	Baguette et confiture fruits rouges Jus d'orange

# Vacances scolaires : du 25 février au 03 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves bio vinaigrette aux agrumes 	Roulade de volaille et cornichon	Salade fantaisie vinaigrette brésil <i>(chou chinois, frisée, chicorée rouge)</i>	Salade de coquillettes brunoise et yaourt 	Trio de crudités vinaigrette
Cuisse de poulet rôti sauce Andalouse	Tarte aux poireaux fraîche	Boulette de veau sauce Grand-mère	Steak haché sauce tomate	Filet de julienne sauce à la provençale
Gratin de boulgour et courgettes cheesy	Salade verte	Purée de céleri pommes de terre	Brocolis à la béchamel	Pommes noisettes et ketchup 
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Petit suisse aromatisé	Coulommiers	Gouda
Fruits de saison	Fruits de saison	Compote de poire	Fruits de saison bio 	Milk shake framboise
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Baguette et confiture de fraise Lait Compote de poire	Madeleine Gélatiné vanille Jus d'orange	Baguette et fromage fondu Fruits de saison Jus de pomme	Moelleux citron Yaourt aromatisé grenadine Sirop de	Fruits de saison Petit suisse sucré Cookies

# 9

## ECHANGES & DEGUSTATION

---

elior ©

MERCI DE VOTRE ATTENTION

