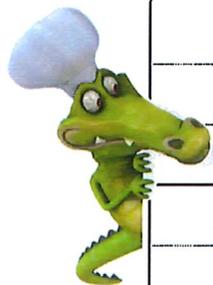


NOM DU CLIENT **harcourt**

SEMAINE DU 2 AU 8 MAI 2022

	LUNDI 2-mai	MARDI 3-mai	MERCREDI 4-mai	JEUDI 5-mai	VENDREDI 6-mai
<u>Carottes râpées</u>	X				<u>Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)</u>
		Pâté de campagne* (à couper par vos soins)	X		
<u>Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)</u>	X			<u>Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)</u>	<u>Dos de cabillaud à la provençale</u>
		Poisson pané	X		
		<u>Haricots beurre à la tomate</u>	X		
<u>Coulommiers</u>	X	<u>Crème de gruyère</u>	X	<u>Petit suisse aromatisé</u>	<u>Emmental à la coupe</u>
<u>Fruit</u>	X	<u>Yaourt aromatisé</u>	X	<u>Biscuit fourré fraise</u>	
					Mousse au chocolat



Nouveauté
 Plat végétarien
 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
 Les produits locaux
 Les produits biologiques
 * Plat contenant du porc
 Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT	harcourt
---------------	-----------------

SEMAINE DU 9 AU 15 MAI 2022

	LUNDI 09-mai	MARDI 10-mai	MERCREDI 11-mai	JEUDI 12-mai	VENDREDI 13-mai	
		<u>Salade de pomme de terre, maïs, concombre</u>	X		<u>Tomate vinaigrette</u> X	
Betteraves vinaigrette	X			Salade de riz (riz, œuf, tomate)	X	
<u>Rôti de porc froid*</u>	X	<u>Paupiette de veau ail et fines herbes</u>	X			
					Emincé de bœuf sauce tomate X	
				Cordon bleu de volaille	X	
					<u>Potatoes</u> X	
Frites	X	Boulgour	X	Torti	X	
<u>Petit moulé nature</u>	X			<u>Edam à la coupe</u>	X	<u>Camembert</u> X
		Coulommiers	X			
<u>Géllifié chocolat</u>	X	<u>Fruit</u>	X	<u>Mousse au chocolat</u>	X	<u>Riz au lait maison</u> X



Nouveauté Plat végétarien

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



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

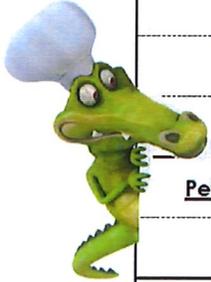


Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT **harcourt**

SEMAINE DU 16 AU 22 MAI 2022

	LUNDI 16-mai	MARDI 17-mai	MERCREDI 18-mai	JEUDI 19-mai	VENDREDI 20-mai
Crêpe au fromage	X	Tomate vinaigrette	X	Salade de pâtes multicolore (torti, maïs, tomate, mayonnaise)	X
					Macédoine mayonnaise
Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	X	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	X	Poulet froid	X
					Torti bolognaise basilic (plat complet)
				Carottes râpées	X
Petit suisse sucré	X			CAMEMBERT	X
		Yaourt sucré	X		Petit suisse aromatisé
Crème dessert au chocolat	X	Biscuit fourré abricot	X	Liégeois vanille	X
					Fruit



Nouveauté
 Plat végétarien
 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
 Les produits locaux
 Les produits biologiques
 * Plat contenant du porc
 Cuisiné sur place

SEMAINE DU 23 AU 29 MAI 2022

MANGER MIEUX
 JETER MOINS
 AVEC MADELEINE



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	23-mai	24-mai	25-mai	26-mai	27-mai
<u>Carottes râpées à l'orange</u>	X				
		Macédoine mayonnaise	X		
Croque-monsieur*	X	Lasagnes bolognaises (plat complet)	X		
Frites	X				
		Petit suisse sucré	X		
Petit moulé nature et fruit	X	Madeleine	X		



Nouveauté Plat végétarien

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



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT **harcourt**

SEMAINE DU 30 MAI AU 5 JUIN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

30-mai

31-mai

1-juin

2-juin

3-juin

		<u>Taboulé à la menthe</u>	X					<u>Melon</u> (à couper par vos soins)	X
Crêpe au fromage (entrée)	X					Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X		
<u>Beignets de calamars mayonnaise</u>	X							Saucisse de Toulouse*	X
		Raviolis (plat complet)	X			Sauté de porc* à l'estragon	X		
<u>Haricots verts</u>	X								
						Boulgour	X	<u>Pommes de terre quartier avec peau</u>	X
<u>Edam à la coupe</u>	X								
		Rondelé aux noix	X					Yaourt sucré	X
		<u>Flan nappé caramel</u>	X			<u>Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot</u>	X		
Fromage blanc fruité	X							Fruit	X

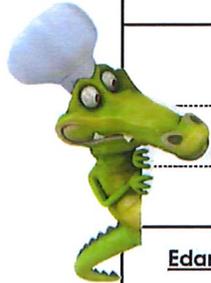


Nouveauté
 Plat végétarien
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française
 Les produits locaux
 Les produits biologiques
 * Plat contenant du porc
 Cuisiné sur place

SEMAINE DU 13 AU 19 JUIN 2022

	LUNDI 13-juin	MARDI 14-juin	MERCREDI 15-juin	JEUDI 16-juin	VENDREDI 17-juin
<u>Carottes râpées</u>	X				
		Tomate vinaigrette	X	Betteraves vinaigrette	X
<u>Rôti de dinde sauce tomate basilic</u>	X	<u>Boulettes de bœuf aux légumes</u>	X		
					Saucisse de Francfort*
				CORDON BLEU	X
		<u>Semoule</u>	X	Torti	X
Purée	X				
<u>Edam à la coupe</u>	X	Yaourt sucré	X		
				Petit suisse sucré	X
<u>Yaourt aromatisé</u>	X	Madeleine	X		
					<u>Gâteau maison au chocolat</u>
				Gélifié vanille	X



Nouveauté



Plat végétarien

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



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

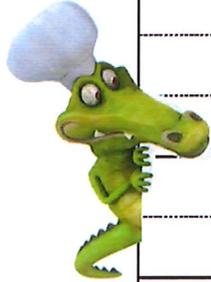


Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT	harcourt
---------------	-----------------

SEMAINE DU 20 AU 26 JUIN 2022

	LUNDI 20-juin	MARDI 21-juin	MERCREDI 22-juin	JEUDI 23-juin	VENDREDI 24-juin
Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre)	X	Pastèque (à couper par vos soins)		Salade de pâtes multicolores (forti 3 couleurs, maïs, tomate)	X
Emincé de volaille à l'aubergine	X			Emincé de bœuf Marengo	X
		NUGGETS DE POULET	X		Rôti de porc* au jus
					Frites
Semoule	X	Purée	X	Haricots verts	X
Fromy	X	Camembert	X	Petit suisse aromatisé	X
				Petit moulé ail et fines herbes	
Mousse au chocolat	X	Crème dessert caramel	X	Fraises (sous réserve)	X
					Fruit



Nouveauté
 Plat végétarien
 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
 Les produits locaux
 Les produits biologiques
 * **Plat contenant du porc**
 Cuisiné sur place

SEMAINE DU 27 JUIN AU 2 JUILLET 2022

	LUNDI 27-juin	MARDI 28-juin	MERCREDI 29-juin	JEUDI 30-juin	VENDREDI 1-juil
<u>Pastèque</u> (à couper par vos soins)	X			<u>Concombres</u> <u>vinaigrette</u>	X
		Macédoine mayonnaise	X		<u>Tomate croc'sel</u>
		<u>Raviolis</u> (plat complet)	X		
Beignets de chou-fleur	X			Sauté de porc à l'estragon*	X
					Surimi mayonnaise
Pommes rissolées	X			Riz	X
					Chips
<u>Camembert</u>	X	Petit suisse aromatisé	X	<u>Emmental à la coupe</u>	X
					Yaourt sucré
<u>Fromage blanc sucré</u>	X	<u>Coupelle pomme</u>	X	<u>Fruit de saison</u>	X
					<u>Crêpe Bretonne</u>



Nouveauté Plat végétarien

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



vlande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT **harcourt**

REPAS AMERICAIN

SEMAINE DU 4 AU 10 JUILLET 2022

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	04-juil	5-juil	6-juil	7-juil	8-juil
Saucisson à l'ail*	X				
		Macédoine mayonnaise	X		
Feuilleté au saumon	X	<u>Cheeseburger</u>	X		
				Pique nique	
SALADE VERTE	X	<u>Frites</u>	X		
<u>Fromy</u>	X				
		Petit suisse aromatisé	X		
<u>Gélifié chocolat</u>	X	Mini brownie	X		



Nouveauté Plat végétarien

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



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place