

NOM DU CLIENT

HARCOURT

SEMAINE DU 29 AOUT AU 4 SEPTEMBRE 2022

LUNDI

29-aoû

BUDAPEST
HONGRIE

30-aoû

MERCREDI

31-août

JEUDI

1-sept

VENDREDI

2-sept

				 Carottes râpées vinaigrette	X		
				 Salade de penne (penne, maïs, surimi, mayonnaise)			X
				 Boulettes de bœuf sauce tomate	X		
						Poisson pané	X
				Semoule	X		
						Haricots verts	X
				Camembert	X	Yaourt sucré	X
						 Gâteau maison au chocolat	X
				Liégeois chocolat	X		



Nouveauté



Plat végétarien



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

HARCOURT

SEMAINE DU 5 AU 11 SEPTEMBRE 2022

LUNDI		MARDI		6-sept		7-sept	JEUDI		VENDREDI	
										9-sept
		Pastèque (à couper par vos soins)	X						Saucisson à l'ail *	X
							Salade verte	X		
Tomate	X									
Nuggets de poulet	X						Coquillettes au jambon* (plat complet)	X		
		Crêpe au fromage (plat)	X						Rôti de porc*	X
		Purée de carottes	X						Haricots verts	X
FRITES	X									
Petit suisse aromatisé	X	Camembert	X				Petit moulé nature	X		
									Yaourt sucré	X
Madeleine	X	Flan nappé caramel	X				Fruit	X		
									Tranche de quatre-quarts	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 12 AU 18 SEPTEMBRE 2022

HONOLULU	12-sept	MARDI	13-sept	MERCREDI	14-sept	JEUDI	15-sept	VENDREDI	16-sept
Salade Hawaïenne (riz, ananas, crevettes)	X	Salade de concombres et tomates en dés	X			Crêpe au fromage (entrée)	X		
								Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X
Poulet Huli Huli	X	Rôti de bœuf	X			Raviolis (plat complet)	X	Paupiette de veau sauce dijonnaise	X
Potatoes	X							Riz	X
		Frites	X			Yaourt sucré	X	Petit moulé nature	X
		Gouda à la coupe	X						
Yaourt à la noix de coco Ferme du Coudroy	X	Mousse au chocolat	X			Fruit	X	Crème dessert vanille	X



Nouveau!



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des aliments destinés aux enfants scolaires.



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

HARCOURT

SEMAINE DU 19 AU 25 SEPTEMBRE 2022

LUNDI		MARDI	20-sept	MERCREDI	21-sept	JEUDI	22-sept	VENDREDI	23-sept
		Betteraves vinaigrette	X			Carottes râpées	X	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	X
Tomate	X								
Beignets de chou-fleur	X	Rôti de porc à l'estragon*	X			Coquillettes à la volaille (plat complet)	X	Cœur de colin à la crème de curry 	X
		Lentilles maison	X					Haricots verts	X
Macaroni	X								
		Emmental à la coupe	X			Camembert	X	Yaourt sucré	X
Yaourt sucré	X								
		Fruit de saison	X			Coupelle pomme fraise	X	Gâteau au yaourt maison	X
Coupelle pomme	X								



Nouveau



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



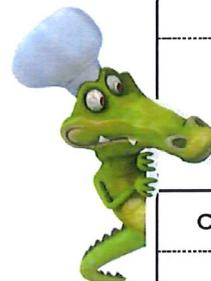
Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

HARCOURT

SEMAINE DU 26 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2022

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
26-sept		27-sept		28-sept		29-sept		30-sept	
Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X	Tomate vinaigrette	X			Taboulé oriental	X	Carottes râpées à l'orange	X
Poulet rôti	X	Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	X			Chipolatas*	X	Emincé de bœuf façon fajitas	X
						Purée	X	Riz	X
Frites	X								
Crème de gruyère	X					Yaourt sucré	X	Edam à la coupe	X
		Petit suisse aromatisé	X						
Mousse au chocolat	X					Flan	X	Fruit	X
		Madeleine marbrée chocolat	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

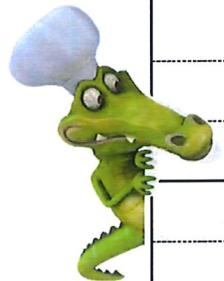


Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

HARCOURT

SEMAINE DU 3 AU 9 OCTOBRE 2022



Nouveauté



Plat végétarien



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

HARCOURT

SEMAINE DU GOUT : FRUITS ET BAIES
 SEMAINE DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022

LUNDI	10-oct	MARDI	11-oct	MERCREDI	12-oct	JEUDI	13-oct	VENDREDI	14-oct
<u>Carottes râpées</u>	X	Potage à la tomate	X					<u>Potage Crécy</u>	X
						Saucisson à l'ail*	X		
<u>Rôti de porc aux pruneaux*</u>	X	<u>Émincé de poulet à la crème</u>	X			Beignets de calamars	X		
								<u>Crêpe au fromage (plat)</u>	X
Semoule	X	<u>Purée de pommes</u>	30					<u>Frites</u>	X
		Purée	70			Haricots verts	X		
<u>Emmental à la coupe</u>	X	<u>Neufchâtel AOP au lait cru</u>	50					<u>Petit moulé nature</u>	X
		<u>Petit suisse sucré</u>	50						
<u>Gélifié chocolat</u>	X	<u>Fruit</u>	X			Camembert et gélifié vanille	X	<u>Yaourt aromatisé</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 17 AU 23 OCTOBRE 2022

LUNDI	17-oct	MARDI	18-oct	MERCREDI	19-oct	JEUDI	20-oct	VENDREDI	21-oct
<u>Betteraves vinaigrette</u>	X							Crêpe au fromage	X
		Salade de tomates	X			Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	X		
						<u>Gratin de chou-fleur au jambon*</u> (plat complet)	X	<u>Poisson meunière</u>	X
Nuggets de poulet	X	Chipolatas*	X						
Pomme de terre quartier avec peau	X	<u>Lentilles maison</u>	X					Riz	X
<u>Tendre bleu</u>	30					Petit suisse sucré	X	<u>Petit moulé nature</u>	X
Crème de gruyère	70	Yaourt sucré	X						
						<u>Fruit</u>	X	<u>Flan nappé caramel</u>	X
Mousse chocolat	X	Biscuits petit beurre	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