

NOM DU CLIENT

HARCOURT

**BUDAPEST,
HONGRIE**

SEMAINE DU 29 AOUT AU 4 SEPTEMBRE 2022

LUNDI

29-août

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

Le menu souligne 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 5 AU 11 SEPTEMBRE 2022

LUNDI

05-sept

MARDI

6-sept

JEUDI

8-sept

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		
								Rôti de porc*	X
		Crêpe au fromage (plat)	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						
		Gouda à la coupe	X			Yaourt sucré	X	Petit moulé nature	X
 Yaourt à la noix de coco Ferme du Coudroy	X	Mousse au chocolat	X						
						Fruit	X	Crème dessert 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 19 AU 25 SEPTEMBRE 2022

LUNDI	19-sept	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								



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'annexe 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

26-sept

MARDI

27-sept

MERCREDI

28-sept

JEUDI

29-sept

VENDREDI

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 nationale des restaurateurs



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

LUNDI

3-oct

MARDI

4-oct

MERCREDI

5-oct

BANGKOK

6-oct

VENDREDI

7-oct

						 <u>Bouillon thaï</u>	X	 <u>Lentilles vinaigrette</u>	X
Betteraves vinaigrette	X								
		Tomate	X						
 <u>Sauté de porc sauce normande*</u>	X	 <u>Paupiette de veau à l'ancienne</u>	X			 <u>Emincé de poulet à l'asiatique</u>	X	 	
								Cordon bleu de volaille	X
<u>Tort</u>	X					<u>Carottes bâtonnets</u>	X	 Pommes vapeur locales	X
		Bulgour	X						
<u>Camembert</u>	X					<u>Yaourt sucré</u>	X	<u>Coulommiers</u>	X
		Petit suisse aromatisé	X						
<u>Fruit</u>	X					 <u>Riz au lait coco</u>	X	Fromage blanc sucré	X
		Coupelle pomme	X						



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'annexe 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 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		
								Crêpe au fromage (plat)	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						
		Petit suisse sucré	50					Petit moulé nature	X
<u>Gélifié chocolat</u>	X	<u>Fruit</u>	X						
						Camembert et gélifié vanille	X	Yaourt aromatisé	X



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'annexe 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







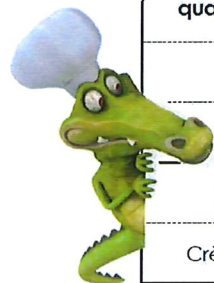
Cuisiné sur place

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							<u>Crêpe au fromage</u>	X
		<u>Salade de tomates</u>	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						
						Fruit	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