

NOM DU CLIENT **HARCOURT**

SEMAINE DU 27 FEVRIER AU 5 MARS 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
27-févr		28-févr		1-mars		2-mars		3-mars	
		<u>Potage à la tomate</u>	X			<u>Pâté de foie</u>	X		
	<u>Paupiette de veau sauce tomate et champignons</u>	X	<u>Beignets de calamars sauce tartare</u>	X		<u>Poulet rôti</u>	X		
									<u>Poisson pané</u>
			<u>Purée</u>	X					<u>Coquillettes</u>
	<u>Pommes rissolées</u>	X							
	<u>Edam à la coupe</u>	X							<u>Camembert</u>
	<u>Flan nappé caramel</u>	X	<u>Coupelle pomme</u>	X		<u>Mousse au chocolat</u>	X	<u>Fruit</u>	X



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu soulagé 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 6 AU 12 MARS 2023

	LUNDI 06-mars	MARDI 7-mars	MERCREDI 8-mars	JEUDI 9-mars	VENDREDI 10-mars
				Carottes râpées vinaigrette	X Pâté de foie local*
Emincé de volaille méridional (mélange de petits légumes)	X			Colin meunière	X Rôti de bœuf
		Beignets de légumes	X		
		Lentilles cuisinées	50	Torti	X
Riz	X				Pommes vapeur
		Carottes	50		
		<u>Gouda à la coupe</u>	X		
Yaourt sucré	X				
				Gâteau au yaourt	X Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot
Crème dessert chocolat	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

NOM DU CLIENT **HARCOURT**

SEMAINE DU 13 AU 19 MARS 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		HANOI / VIETNAM	
13-mars		14-mars		15-mars		16-mars		17-mars	
								Salade de cœur de palmier, ananas surimi betterave	X
								<u>Emincé de bœuf soja gingembre</u>	X
						<u>Paupiette de dinde aux champignons</u>	X		
Rôti de dinde	X	Cordon bleu de volaille	X						
Macaroni	X							Riz	X
		Purée	X						
						Carottes	X		
		<u>Yaourt sucré</u>	X			<u>Camembert</u>	X		
Petit suisse aromatisé	X								
		<u>Tranche de quatre-quarts</u>	X			<u>Fruit</u>	X	<u>Yaourt noix de coco enseau de la ferme du Coudroy</u>	X
Biscuit fourré abricot	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 MARS 2023

	LUNDI 20-mars	MARDI 21-mars	MERCREDI 22-mars	JEUDI 23-mars	VENDREDI 24-mars		
				Salade de riz (riz, tomate, œuf dur)	X	Pâté de foie	X
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	X						
Goujons de poulet panés aux cornflakes	X	Lasagnes bolognaises (plat complet)	X				
				Quiche Lorraine*	X	Rôti de porc au jus*	X
Haricots verts	X			Salade verte	X	Lentilles cuisinées	X
						Yaourt sucré	X
		Fondu Président	X				
Yaourt aromatisé	X	Gélatifé chocolat	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

NOM DU CLIENT **HARCOURT**

SEMAINE DU 27 MARS AU 2 AVRIL 2023

	LUNDI 27-mars	MARDI 28-mars	MERCREDI 29-mars	JEUDI 30-mars	VENDREDI 31-mars
Carottes râpées	X			Tomate vinaigrette	X
				Rôti de dinde sauce tomate basilic	X
Nuggets de poulet	X	Rôti de bœuf	X		Cœur de colin à la crème de curry
Semoule	X	<u>Pommes sautées</u>	X	<u>Riz</u>	X
					Pommes vapeur
		<u>Camembert</u>	X		<u>Gouda à la coupe</u>
<u>Coupelle pomme</u>	X	<u>Fruit</u>	X		
				Donut	X
					<u>Fruit</u>
					X

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

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**

: DU 3 AU 9 AVRIL 2023

	LUNDI 3-avr	MARDI 4-avr	MERCREDI 5-avr	REPAS DE PAQUES 6-avr	VENDREDI 7-avr
				Beignets d'oignons	X
		Macédoine mayonnaise	X		Tomate
Emincé de volaille à la méridionale	X			Boulettes d'agneau à la coriandre	X Mac'n cheese (plat complet végétal)
		Rôti de porc braisé*	X		
		Riz aux oignons	X	Purée de carottes	X
Macaroni	X				
		Petit suisse sucré	X		Yaourt sucré
				Gâteau basque	X
Camembert et fruit	X				Madeleine marbrée



Nouveauté



Plat végétarien



* Plat contenant du porc



Les produits locaux



Les produits biologiques



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

DU 10 AU 16 AVRIL 2023

	10-avr	11-avr	12-avr	13-avr	14-avr
					Tomate mozzarella
					X
					Penne à la caponata (plat complet végétal)
					X
		Raviolis (plat complet)	X		
				Cordon bleu de volaille	X
				Pommes sautées	X
				<u>Camembert</u>	X
					Petit suisse sucré
		Petit moulé ail et fines herbes	X		X
				<u>Fruit</u>	X
					Gâteau au citron
					X
		Gélatiné vanille	X		

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