

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>Carottes</u> |
| | | | | | | | | | X |
| | <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 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 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 | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | X |
| | | | | | | | | | X |
| | | | | | | <u>Paupiette de dinde aux champignons</u> | X | <u>Emincé de bœuf soja gingembre</u> | X |
| Rôti de dinde | X | Cordon bleu de volaille | X | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Macaroni | X | | | | | | | <u>Riz</u> | 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 | | | | |
| | | | | | | Rôti de porc au jus* | X |
| | | | | | | | |
| Haricots verts | X | | | Salade verte | X | Lentilles cuisinées | X |
| | | | | | | | |
| | | | | | | Yaourt sucré | X |
| | | Fondu Président | X | | | | |
| Yaourt aromatisé | X | Gélatifié 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

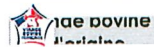
| | LUNDI 3-avr | MARDI 4-avr | MERCREDI 5-avr | REPAS DE PAQUES 6-avr | VENDREDI 7-avr |
|--|----------------|------------------------|-------------------|-----------------------------------|--|
| | | | | Beignets d'oignons | X |
| | | | | | |
| | | Macédoine mayonnaise | X | | Tomate |
| Emincé de 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 Madeleine marbrée |
| Camembert et fruit | X | | | | |



Nouveauté



Plat végétarien



* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

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