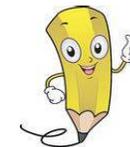




Restaurant scolaire

Menus du lundi 12 mars au vendredi 16 mars 2018



Membre de



BASE 4,5E -

Semaine 11
(5é.)

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade Napoli	Velouté à la tomate & aux vermicelles	Macédoine
Plat principal	Jambon grill sauce madère	Moelleux de poulet à la crème de curry	Chipolatas** Dosette de ketchup	Cordon bleu**	Colin aux poivrons rouges
Légume Féculent	Coquillettes	Petits pois extra fins	Purée de potiron	Julienne de légumes aux brocolis	Riz
Produit laitier	Coulommiers	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Rondelé nature	Yaourt à la pulpe de fruits
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison	Tarte aux pommes	

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Salade Napoli: Tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette

Macédoine: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 13
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert



Taboulé

**Nugget's
de blé**

**Haricots
beurre**

St Paulin

Fruit de saison



Mardi

**Chou à
l'alsacienne**

**Rôti de dinde
au romarin**

Flageolets

Yaourt aromatisé

Mercredi

**Salade
complète**

Croque Monsieur -

**Chiffonnade de salade
verte***

Tomme noire

Cocktail de fruits

Jeudi

**Velouté de légumes
à la vache qui rit**

**Boulettes de bœuf et
dosette de ketchup**

Pommes noisettes

Petit suisse

Fruit de saison

Vendredi

**Salade aux
dés de fromages**

**Filet de poisson
meunière****

Printanière de légumes

Eclair au chocolat

* Plats composés
** Sans sauce

Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades

Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette

Chou à l'alsacienne: chou, gruyère, jambon, vinaigrette

Salade complète: riz, tomate, oeuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette

Salade aux dés de fromage: Salade verte, tomate, épaule, fromage



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

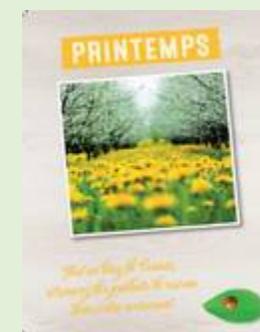
Viandes,
poissons
œufs

Matières
grasses
cachées

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés





Restaurant scolaire

Menus du lundi 2 avril au vendredi 6 avril 2018

Membre de



Semaine 14
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Lundi

Joyeuses Pâques



Mardi

Duo de crudités

Aiguillettes de poulet au paprika

Boullgour

Yaourt sucré

Mercredi

Demi pamplemousse

Bœuf braisé

Carottes

Semoule au lait



Betteraves

Paupiette de veau sauce forestière

Gratin de choux fleurs

Petit moulé nature

Donut's au chocolat

Vendredi

Macédoine de légumes

Filet de poisson doré au beurre

Riz d'or

Fromage blanc

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire



Nos salades

Duo de crudités: Carotte râpée, céleri râpé, vgtte

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



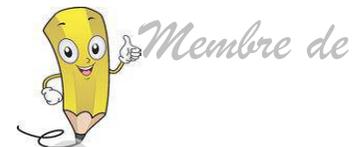
Au Moyen Age, le sel comme le sucre étaient très utiles pour conserver les aliments car il n'y avait pas tous les moyens que l'on connaît aujourd'hui. Le sel est indispensable au bon fonctionnement de notre corps mais en excès il n'est pas pas bon pour la santé. **Attention de ne pas resaler tes aliments et au sel caché dans les charcuteries, pizzas, biscuits apéritifs, gâteaux...**



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 15
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Concombres à la crème

Haché de bœuf sauce bourguignonne

Purée

Brie

Fruit

Mardi



Tarte au fromage

Moelleux de poulet sauce forestière

Carottes vapeur

Yaourt aromatisé

Mercredi

Salade exotique

Merguez douces**

Ratatouille et semoule

Bûchette mi-chèvre

Gélatifié chocolat

Jeudi

Potage campagnard

Lasagnes

bolognaise*

Fromage frais sucré

Purée de fruits

Vendredi

Carottes râpées au citron

Poissonnette sauce tartare

Printanière de légumes

Riz au lait

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades

Salade exotique: Salade verte, tomate, maïs, ananas



Variante:

Lasagnes végétariennes

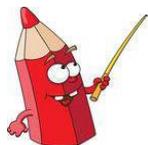
Ingrédients- 400g de pâtes à lasagne - 1 poivron - 1 courgette - 2 carottes - 2 tomates - 1 aubergine - deux boules de mozzarella - 400ml de sauce tomate - 3 cs de crème fraîche - 70g de gruyère - huile d'olive - sel et poivre

Préparation : Préchauffer le four à 200°C. Couper les légumes en rondelles sauf la carotte et le poivron. Râper la carotte à l'économique pour en faire des lamelles fines. Couper le poivron en lamelles. Dans un plat à four, asperger le fond d'huile d'olive, mettre une couche de pâte à lasagne, une couche de sauce tomate, puis une couche de légumes. Répéter l'opération. Finir par une couche de pâte à lasagne recouverte de la crème fraîche, de rondelles de mozzarella. Parsemer de gruyère, saler et poivrez. Enfourner 40 minutes. Pour savoir si les lasagnes sont cuites, enfoncer la lame d'un couteau dans le plat si la pâte à lasagnes est encore dure, laisser au four.



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Semaine 16
(5é.)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade des carpâtes

Escalope viennoise**

Haricots verts

Yaourt brassé

Fruit

Salade printanière

Filet de colin sauce bonne femme

Riz

Compote

Céleri rémoulade

Marengo de volaille

Ebly

Mousse au chocolat

Macédoine de légumes

Rôti de porc à l'estragon

Gratin de brocolis

Yaourt au sucre de canne

Fruit

Duo de râpés

Hachis

Parmentier

Flan nappé caramel

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades

Salade des carpâtes: P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgte moutardée

Salade printanière: Salade, tomate, maïs, dès de fromage

Macédoine de légumes: Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise

Duo de râpés: Carotte râpée, céleri râpé, vgte

Cultivées dans le monde entier, de tout temps, les céréales ont permis de tracer des aires géographiques, alimentaires et culturelles : le riz en Asie, le blé au Moyen-Orient, le maïs en Amérique et le mil en Afrique. Aujourd'hui à la base de notre l'alimentation, elles présentent une variété et une diversité d'espèces qui contribuent à nourrir la planète.



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Semaine 17
(5é.)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Mortadelle

Carottes râpées

Riz à la provençale

Plat principal

Haché de bœuf sauce tomate

Dos de colin sauce safranée

Emincé de volaille à la crème

VACANCES

SCOLAIRES

Légume Féculent

Purée de céleri

Pommes vapeur

Duo de haricots

Produit laitier

Yaourt pulpé

Edam

Dessert

Fruit de saison

Purée pommes/abricots

Yaourt au sucre de canne

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades

Riz à la provençale: Riz, tomate, maïs, carotte, petits pois, persil, vgtte

C'est bientôt les vacances...!



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons
cuis

Matières grasses
cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés





Année 2017/2018

Période 4

Semaine 11

Site :

Responsable de secteur : | | Mlle Thonnellier | | Mlle Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
Lundi	Carottes râpées au citron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
12-mars	Jambon grill sauce madère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Coquillettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Coulommiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi	Saucisson à l'ail et cornichons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
13-mars	Moelleux de poulet à la crème de curry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petits pois extra fins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Biscuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi	Salade Napoli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
14-mars	Chipolatas**Dose de ketchup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de potiron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petit suisse aux fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi	Velouté à la tomate & aux vermicelles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
15-mars	Cordon bleu**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Julienne de légumes aux brocolis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Rondelé nature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Tarte aux pommes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi	Macédoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
16-mars	Colin aux poivrons rouges	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt à la pulpe de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécie, A : apprécié, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Site :

Responsable de secteur : | | Mlle Thonneller | | Mlle Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
Lundi	Betteraves vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
19-mars	Gratin de torsades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	aux dés de volaille*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fromage blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Biscuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi	Crêpe fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
20-mars	Goulasch de bœuf à la Thai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Poêlée champagnarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Président calcium	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi	Céleri à la crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
21-mars	Mignonettes d'agneau**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Flageolets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Chantailou ail et fines herbes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Abricots au sirop	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi	Accras de morue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
22-mars	Rougail saucisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Tartare aux 3 poivres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Tarte à l'ananas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi	Salade piémontaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
23-mars	Dos de colin sauce dieppoise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Ratatouille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Bûchette au chèvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Banane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécie, A : appréciée, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.



Année 2017/2018

Période 4

Semaine 13

Site :

Responsable de secteur : | | Mlle Thonnellier | | Mlle Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
Lundi 26-mars	Taboulé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Nugget's de blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haricots beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	St Paulin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 27-mars	Chou à l'alsacienne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Rôti de dinde au romarin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Flageolets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt aromatisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Compote pomme framboises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 28-mars	Salade complète	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Croque Monsieur -	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Chiffonnade de salade verte*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Tomme noire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Cocktail de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 29-mars	Velouté de légumes à la vache qui rit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Boulettes de bœuf et dose de ketchup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pommes noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petit suisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 30-mars	Salade aux dés de fromages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Filet de poisson meunière**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Printanière de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petit cotentin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Eclair au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécie, A : apprécié, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.



Année 2017/2018

Période 4

Semaine 14

Site :

Responsable de secteur : || Mlle Thonnellier || Mlle Rio || M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

		Merci de préciser la ou les raison(s)								
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires
Lundi 02-avr		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 03-avr	Duo de crudités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Aiguillettes de poulet au paprika	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Boulgour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Compote de poires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 04-avr	Demi pamplemousse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Bœuf braisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Carottes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Edam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Semoule au lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Judi 05-avr	Betteraves	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Paupiette de veau sauce forestière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Gratin de chou fleurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petit moulé nature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Donut's au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 06-avr	Macédoine de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Filet de poisson doré au beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz d'or	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fromage blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécie, A : apprécié, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2017/2018

Période 4

Semaine 15

Site :

Responsable de secteur : | | Mlle Thonnellier | | Mlle Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
Lundi 09-avr	Concombres à la crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haché de bœuf sauce bourguignonne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Brie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 10-avr	Tarte au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Moelleux de poulet sauce forestière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Carottes vapeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt aromatisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pomme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 11-avr	Salade exotique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Merguez douces**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Ratatouille et semoule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Bûchette mi-chèvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Gélatifié chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Judi 12-avr	Potage campagnard	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Lasagnes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	bolognaise*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fromage frais sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 13-avr	Carottes râpées au citron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Poissonnette sauce tartare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Printanière de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Rondelé ail et fines herbes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz au lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécie, A : appréciée, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2017/2018

Période 4

Semaine 16

Site :

Responsable de secteur : | | Mlle Thonnellier | | Mlle Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
Lundi 16-avr	Salade des carpâtes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Escalope viennoise**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haricots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt brassé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 17-avr	Salade printanière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Filet de colin sauce bonne femme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Gouda	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Compote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 18-avr	Céleri rémoulade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Marengo de volaille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Ebly	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fraidou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Mousse au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Judi 19-avr	Macédoine de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Rôti de porc à l'estragon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Gratin de brocolis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt au sucre de canne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 20-avr	Duo de râpés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Hachis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Parmentier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Coulommiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Flan nappé caramel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécie, A : appréciée, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2017/2018

Période 4

Semaine 17

Site :

 Responsable de secteur : Mlle Thonnellier Mlle Rio M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
Lundi 23-avr	Mortadelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haché de bœuf sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt pulpé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 24-avr	Carottes râpées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Dos de colin sauce safranée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pommes vapeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Bûchette au chèvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée pommes/abricots	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 25-avr	Riz à la provençale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Emincé de volaille à la crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Duo de haricots	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Edam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt au sucre de canne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jedi 26-avr	VACANCES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 27-avr	SCOLAIRES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécie, A : apprécié, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2017/2018

Période 4

Semaine 18

Site :

Responsable de secteur : Mlle Thonnellier Mlle Rio M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
Lundi 30-avr		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 01-mai		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 02-mai		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 03-mai		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 04-mai		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécie, A : apprécié, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.