



Semaine 20
(5é.)

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



Carottes râpées au maïs

Nuggets de blé dosette de ketchup**

Flageolets

Compote aux deux fruits

Mardi

Tomate

Filet de poisson meunière**

Pommes rissolées

Fruit de saison

Mercredi

Concombres à la crème

Moelleux de poulet au paprika

Pâtes

Mousse au chocolat noir

Jeudi

Salade de lardons aux croûtons

Diots de Savoie sauce tomate

Légumes façon tajine

Fromage blanc

Vendredi

Pommes de terre mimosas

Sauté de bœuf provençal

Haricots beurre

Yaourt aromatisé

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



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

Nos salades

Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette



La tomate

Découverte par Christophe Colomb en Amérique du Sud au 15ème siècle alors qu'il pensait avoir trouvé la route des Indes, la tomate était cultivée par les Incas et n'était alors pas plus grosse que notre tomate cerise.

La tomate arrive en Europe un siècle plus tard et s'implante en Espagne et en Italie. Ronde, rouge ou jaune, elle est baptisée « pomme d'or » ou « pomme d'amour ». Considérée comme un produit toxique, elle reste une simple plante ornementale pendant trois siècles. C'est au milieu du 18ème siècle que l'on découvre ses vertus. La tomate est alors sur toutes les tables du Sud de l'Europe.

Le saviez-vous? Cinq siècles après sa découverte, c'est le légume le plus consommé dans le monde après la pomme de terre.



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés





Semaine 21
(5é.)

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

Lundi

FERIE

Mardi

Taboulé

**Rôti filet de dinde
romarin citron**

Printanière de légumes

Yaourt sucré

Mercredi

Pommes de terre au thon

**Jambon grill
sauce madère**

Gratin de brocolis

Fruit de saison

Jeudi

Melon

Lasagnes

Bolognaise *

Maestro chocolat

Vendredi

Duo de crudités

**Dos de colin
à la crème de poireaux**

Riz d'or

Purée de fruits

* 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
Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette



Les féculents

En général, tout le monde les aime... On classe dans la famille des féculents : le pain et tous les produits associés (biscottes, pain grillé...), les céréales (riz, blé, seigle...), les légumineuses (lentilles, haricots secs...), les pommes de terre.
Pourquoi en consommer ? Parce qu'ils nous apportent une énergie que le corps est capable d'utiliser progressivement. Ils constituent par excellence le carburant de notre organisme. Ils "calent" bien et permettent de tenir jusqu'au repas suivant sans grignoter.
Et contrairement à ce qu'on pense souvent, les féculents ne font pas grossir. C'est par contre ce qu'on a l'habitude de mettre avec qui enrichit considérablement les plats : beurre, fromage râpé, sauce...



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.





Restaurant scolaire

Menus du lundi 28 mai au vendredi 1 juin 2018

Membre de



Semaine 22
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Lundi

Radis beurre

Cordon bleu**

Petits pois extra fins

Riz au lait

Mardi

Saucisson à l'ail et cornichons

Boulettes de bœuf sauce tomate

Semoule

Fruit de saison

Mercredi

Crêpe au fromage

Pilons de poulet rôtis**

Carottes sautées

Fruit de saison

Jeudi

Salade niçoise

Filet de poisson sauce citronnée

Ratatouille provençale

Tarte tropézienne



Vendredi

Salade Napoli

Sauté de porc tex mex



Haricots verts extra fins maître d'Hotel

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce

Nouveauté



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

Nos salades

Salade niçoise: riz, carotte en dés, poivron, pommes de terre cube, haricots verts, tomate vinaigrette

Salade napolitane: tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette



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.





Restaurant scolaire

Menus du lundi 4 juin au vendredi 8 juin 2018

Membre de



Semaine 23
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Lundi

Taboulé

Moelleux de poulet sauce Normande

Julienne de légumes

Fruit de saison

Mardi

Concombres alpins

Normandin de veau à la forestière

Gratin de choux fleurs

Chou chantilly

Mercredi

Persillade de pommes de terre

Merguez douces**

Poêlée villageoise

Maestro vanille



Tomate vinaigrette



Spaghettis

sauce aux lentilles*

Cocktail de fruits

Vendredi

Betteraves et maïs

Bouchées de cabillaud sauce tatar

Riz d'or

Yaourt pulvé

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté

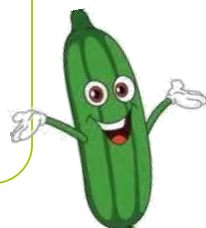


Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades

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

Persillade de pommes de terre: pommes de terre cube, échalote, persil, vinaigrette



Blagues

La maîtresse demande :

- Quel est le futur de "je baïlle" ?
- Je dors.



La maîtresse demande de construire une phrase avec l'adjectif épithète.

Nicolas lève le doigt et dit :

- Aujourd'hui il pleut, épithète demain, il fera beau.



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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 11 juin au vendredi 15 juin 2018



Membre de



Semaine 24
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Lundi

Salade Normande

Blanquette de volaille

Carottes vapeur

Mousse au chocolat

Mardi

Melon

Rôti de porc
façon carbonara

Haricots blancs à la
tomate

Flan vanille

Mercredi

Demi pamplemousse

Emincé de bœuf

Coquillettes

Purée de poire

Jeudi

Œuf mayonnaise

Dos de colin sauce
bonne femme

Purée de petits pois

Yaourt sucré

Vendredi

Salade tricolore

Nugget's de poulet et
dosette de ketchup

Jardinière de légumes

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



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

Nos salades

Salade normande: pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette

Salade tricolore: pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vinaigrette



L'info plus !



Pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ? La carotte s'est faite cette sympathique réputation grâce à l'âne ! En effet, on dit que la carotte rend aimable car la carotte était destinée aux ânes pour les faire avancer.

On connaît le caractère extrêmement têtu d'un âne, que seule sa friandise favorite peut rendre soudainement obéissant et donc... aimable !

Ce qui est sûr, c'est qu'avec les carottes, on fait le plein de vitamines. Il en existe de nombreuses variétés : certaines sont oranges, d'autres blanches, jaunes ou même violettes. Ils existent plus de 500 variétés de carottes.

La carotte peut aussi être utilisée pour faire de délicieux gâteaux grâce à sa saveur sucrée. C'est étonnant, non ?



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 25
(5é.)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Accras de morue

**Kefta d'agneau
sauce au miel**

Légumes façon tajine

Fruit de saison

**Concombres à la crème
de ciboulette**

**Sauté de porc
aux herbes**

**Pommes de terre
provençale**

Mousse au citron

Betteraves aux pommes

Galette savoyarde

Salade verte*

Flan nappé caramel

Melon

Hachis Parmentier

à la patate douce*

Pâtisserie mystère

Salade fraîcheur

**Hoki poêlé
doré au beurre**

Poêlée bretonne

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



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

Nos salades

Concombres à la crème de ciboulette: concombres rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette

Salade fraîcheur: riz, champignons, pommes fruit, jambon; poivron, radis, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Blagues



Le père de David s'étonne de ne pas avoir encore reçu le bulletin scolaire de son fils et lui en demande la raison :

- Et ton bulletin, il n'est pas encore arrivé?
- Si, si mais je l'ai prêté à Paul pour qu'il fasse peur à son père.

Semaine 26
(5é.)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Entrée

Tomate

Melon

Radis beurre

Carottes râpées Florida

Crêpe jambon fromage

Plat principal

Haché de bœuf
sauce ketchup

Filet de poisson
meunière**

Spaghettis

Jambon grill
sauce agenaise

Marengo de volaille

Légume
Féculent

Haricots blancs

Julienne de légumes aux
brocolis

bolognaise*

Purée

Haricots verts extra fins

Produit
laitier

Verre
de lait



Yaourt aromatisé

Dessert

Eclair au chocolat

Abricots au sirop

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



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

Nos salades

Carottes râpées Florida: carottes, ananas, raisins secs, vinaigrette



Quelques conseils contre le gaspillage alimentaire

- N'ayez pas les yeux plus gros que le ventre.
- Ne confondez pas la date de péremption et la date limite de consommation.
- Achetez les fruits et légumes en petites quantités
- Cuisinez les restes
- Lancez-vous dans la conserve ou congelez
- Organisez votre frigo
- Faites l'inventaire de votre frigo et de vos armoires à victuailles avant vos achats
- Rédigez votre liste de courses et menu évitez les achats impulsifs
- Adaptez les quantités achetées au besoin de votre famille



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Matières
grasses
cachées

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Semaine 27
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Lundi

Duo de crudités

Aiguillettes de poulet à la Thai

Coquillettes

Yaourt pulpé

Mardi

Pommes de terre mimosas

Saucisses knack **

Ratatouille

 Purée pomme coing

Mercredi

Salade bulgare

Riz façon

bolognaise*

Crème dessert vanille

Jeudi

Saucisson sec et cornichons

Filet de colin à la ciboulette et au citron

Carottes persillées

Fruit de saison

Vendredi

Melon

Rôti filet de dinde **

Chips

Brownie

* 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, vinaigrette

Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette

Salade bulgare: concombre cube, carotte cube, sauce bulgare



C'est bientôt les vacances...!



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés





Année 2017/2018

Période 5

Semaine 20

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 14-mai | Carottes râpées au maïs | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Nuggets de blé** dosette de ketchup | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Flageolets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Compote aux deux fruits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 0,00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mardi 15-mai | Pommes de terre mimosas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Sauté de bœuf provençal | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Haricots beurre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Yaourt aromatisé | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 0,00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mercredi 16-mai | Concombres à la crème | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Moelleux de poulet au paprika | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Pâtes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Mousse au chocolat noir | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Jeudi 17-mai | Salade de lardons aux croûtons | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Diots de Savoie sauce tomate | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Légumes façon tajine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Fromage blanc | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Vendredi 18-mai | Tomate | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Filet de poisson meunière** | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Pommes rissolées | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Yaourt aromatisé | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. 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 5

Semaine 21

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 21-mai | FERIE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mardi 22-mai | Taboulé Rôti filet de dinde Printanière de légumes Yaourt sucré 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mercredi 23-mai | Pommes de terre au thon Jambon grillé Sauce madère Gratin de brocolis 00/01/1900 Fruit de saison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Jeudi 24-mai | Melon Lasagnes Bolognaise * 00/01/1900 Maestro chocolat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Vendredi 25-mai | Duo de crudités Dos de colin à la crème de poireaux Riz d'or 00/01/1900 Purée de fruits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. 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 5

Semaine 22

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 28-mai | Radis beurre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Cordon bleu** | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Petits pois extra fins | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Riz au lait | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| Mardi 29-mai | Saucisson à l'ail et cornichons | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Boulettes de bœuf sauce tomate | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Semoule | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Fruit de saison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| Mercredi 30-mai | Crêpe au fromage | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Pilons de poulet et légumes** | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Carottes sautées | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Fruit de saison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| Jeudi 31-mai | Salade niçoise | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Filet de poisson sauce citronnée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Ratatouille provençale | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Tarte tropézienne | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| Vendredi 01-juin | Salade Napoli | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Sauté de porc mex | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Haricots verts extra fins maître d'Hotel | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Fruit de saison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. 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 5

Semaine 23

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 04-juin | Taboulé | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Moelleux de poulet sauce Normande | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Julienne de légumes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Fruit de saison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| Mardi 05-juin | Concombres alpins | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Normandin de veau à la forestière | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Gratin de choux fleurs | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Chou chantilly | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| Mercredi 06-juin | Persillade de pommes de terre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Merguez douces** | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Poêlée villageoise | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Maestro vanille | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| Jedi 07-juin | Tomate vinaigrette | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Spaghettis | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | sauce aux lentilles* | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Cocktail de fruits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| Vendredi 08-juin | Betteraves et maïs | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Bouchées de cabillaud sauce tatare | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Riz d'or | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Yaourt pulvé | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. 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 5

Semaine 24

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.

Merci de préciser la ou les raison(s)

| Dates : | Nom du plat : | TA | A | NA | Merci de préciser la ou les raison(s) | | | | | Commentaires |
|----------------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------------|---------|------|-------|----------|--------------|
| | | | | | Cuisson | Texture | Goût | Sauce | Quantité | |
| Lundi 11-juin | Salade tricolore | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Blanquette de volaille | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Carottes vapeur | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Mousse au chocolat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mardi 12-juin | Melon | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Rôti de porc façon carbonara | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Haricots blancs à la tomate | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Flan vanille | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mercredi 13-juin | Demi pamplemousse | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Emincé de bœuf | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Coquillettes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Purée de poire | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Jedi 14-juin | Œuf mayonnaise | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Dos de colin sauce bonne femme | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Purée de petits pois | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Yaourt sucré | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Vendredi 15-juin | Salade Normande | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Nugget's de poulet et dosette de ketchup | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Jardinière de légumes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Fruit de saison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <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 5

Semaine 25

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 | Merci de préciser la ou les raison(s) | | | | | Commentaires |
|----------------------------|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------------|---------|------|-------|----------|--------------|
| | | | | | Cuisson | Texture | Goût | Sauce | Quantité | |
| Lundi 18-juin | Accras de morue | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Kefta d'agneau sauce au miel | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Légumes façon tajine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mardi 19-juin | Concombres à la crème de ciboulette | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Sauté de porc aux herbes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Pommes de terre provençale | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mercredi 20-juin | Betteraves aux pommes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Galette savoyarde | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Salade verte* | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Judi 21-juin | Melon | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Hachis Parmentier à la patate douce* | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Pâtisserie mystère | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Vendredi 22-juin | Salade fraîcheur | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Hoki poêlé doré au beurre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Poêlée bretonne | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Fruit de saison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. 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 5

Semaine 26

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 25-juin | Tomate | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Haché de bœuf sauce ketchup | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Haricots blancs | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Verre de lait | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mardi 26-juin | Melon | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Filet de poisson meunière** | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Julienne de légumes aux brocolis | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Eclair au chocolat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mercredi 27-juin | Radis beurre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Spaghettis | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | bolognaise* | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Yaourt aromatisé | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Jedi 28-juin | Carottes râpées Florida | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Jambon grillé sauce agenaise | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Purée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Abricots au sirop | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Vendredi 29-juin | Crêpe jambon fromage | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Marengo de volaille | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Haricots verts extra fins | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Fruit de saison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 0,00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. 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 5

Semaine 27

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 02-juil | Duo de crudités | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Aiguillettes de poulet à la Thai | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Coquillettes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Yaourt pulvé | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 00/01/1900 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mardi 03-juil | Pommes de terre mimosas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Saucisses knack ** | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Ratatouille | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Purée pomme de terre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 0,00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Mercredi 04-juil | Salade bulgare | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Riz façon bolognaise* | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Crème dessert vanille | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | | 0,00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | |
| Jedi 05-juil | Saucisson sec et cornichons | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Filet de colin à la ciboulette et au citron | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Carottes persillées | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Fruit de saison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 0,00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Vendredi 06-juil | Melon | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Rôti filet de dinde ** | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Chips | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | Brownie | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| | 0,00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | |

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

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

| |
|--|
| |
|--|