



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

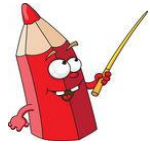
Produits sucrés



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 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 tatare**

**Riz d'or**

**Yaourt pulvé**

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté

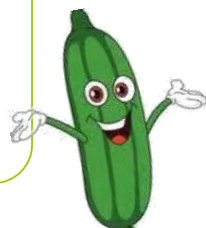


Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

### 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

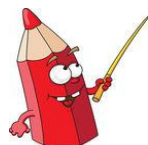


Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.





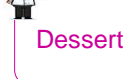
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.







Semaine 24  
(5é.)

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

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Salade Normande**

**Blanquette de volaille**

**Carottes vapeur**

**Mousse au chocolat**

**Melon**

**Rôti de porc façon carbonara**

**Haricots blancs à la tomate**

**Flan vanille**

**Demi pamplemousse**

**Emincé de bœuf**

**Coquillettes**

**Purée de poire**

**Œuf mayonnaise**

**Dos de colin sauce bonne femme**

**Purée de petits pois**

**Yaourt sucré**

**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



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.



## 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.)



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



**Vendredi**

Entrée

Duo de crudités

Pommes de terre  
mimosas

Salade bulgare

Saucisson sec et  
cornichons

Melon

Plat  
principal

Aiguillettes de poulet  
à la Thai

Saucisses knack \*\*

Riz façon

Filet de colin à la  
ciboulette et au citron

Rôti filet de dinde \*\*

Légume  
Féculent

Coquillettes

Ratatouille

bolognaise\*

Carottes persillées

Chips

Produit  
laitier

Yaourt pulpé

Crème dessert vanille

Fruit de saison

Brownie

Dessert



Purée pomme  
coing



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

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté

## 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	
<b>Lundi</b> 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"/>						
<b>Mardi</b> 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"/>						
<b>Mercredi</b> 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"/>						
<b>Jeudi</b> 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"/>						
<b>Vendredi</b> 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	
<b>Lundi</b> 21-mai	FERIE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Mardi</b> 22-mai	Taboulé Rôti filet de dinde Printanière de légumes Yaourt sucré 00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Mercredi</b> 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"/>						
<b>Jeudi</b> 24-mai	Melon Lasagnes Bolognaise * 00/01/1900 Maestro chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Vendredi</b> 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)					Commentaires
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité		
<b>Lundi</b> 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"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>Mardi</b> 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"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>Mercredi</b> 30-mai	Crêpe au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Pilons de poulet <del>et</del> 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"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>Judi</b> 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"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>Vendredi</b> 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"/>							
	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 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	
<b>Lundi</b> 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	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Mardi</b> 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	Chou chantilly	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Mercredi</b> 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	Maestro vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Jedi</b> 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	Cocktail de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Vendredi</b> 08-juin	Betteraves et maïs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Bouchées de cabillaud sauce tatar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Riz d'or	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	00/01/1900	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"/>						
Jeudi 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 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 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	
<b>Lundi</b> 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"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Mardi</b> 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"/>						
	Mousse au citron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Mercredi</b> 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"/>						
	Flan nappé caramel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Jedi</b> 21-juin	Melon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Hachis Parmentier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	à la patate douce*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pâtisserie mystère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Vendredi</b> 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"/>						
	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 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	
<b>Lundi</b> 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"/>						
<b>Mardi</b> 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"/>						
<b>Mercredi</b> 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"/>						
<b>Jedi</b> 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"/>						
<b>Vendredi</b> 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	
<b>Lundi</b> 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"/>						
<b>Mardi</b> 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"/>						
<b>Mercredi</b> 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"/>					
<b>Jedi</b> 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"/>						
<b>Vendredi</b> 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.**

--