Menus Midi Self Pasteur Mont Roland - Déjeuner

Lundi 04/03/2024	Mardi 05/03/2024	Mercredi 06/03/2024	Jeudi 07/03/2024	Vendredi 08/03/2024
E N T R É E S				
Soupe de légumes et haricots verts	Pâté de campagne	Tartine au thon et à la ciboulette	Soupe de légumes au cumin	Cake aux lentilles corail, carottes, petits pois et noisettes
S A L A D E S				
Choux bicolores	Carottes râpées	Champignons frais nature	Blé en salade	Céleri rave râpé
Maïs	Endive nature	Emincé de chou chinois	Haricots verts aux échalotes	Epinard frais nature
Pennes au surimi	Salade de pommes de terre au curry	Taboulé à la menthe	Salade de mâche	Riz BIO, maïs et haricots rouges
Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare	Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare	Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare	Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare	Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare
P L A T S				
Boulettes au boeuf sauce tomate	Jambon fumé grillé	Emincé de dinde sauce caramel	Blanquette de dinde	Cuisse de poulet rôti au jus
Merlu sauce champignons créme	Riz BIO, colombo de pois chiche	Quiche aux légumes	Penne sauce chou fleur, œuf et cantal	Poisson blanc pané croustillant
G A R N I T U R E S				
Haricots verts	Brocolis persillés	Pommes de terre vapeur	Carottes persillées	Fondue de poireaux
Purée à la patate douce	Riz pilaf	Salade verte	Penne rigate	Semoule
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts
Camembert	Edam	Fromage fondu Kiri	Bleu	Fromage fondu carré
Fromage frais fraidou	Fromage frais Petit cotentin	Mimolette	Fromage Petit moule	Saint nectaire
D E S S E R T S				
Liégeois au chocolat	Beignet au chocolat et noisettes	Corbeille de fruits hiver	Brownie	Corbeille de fruits hiver
		Dessert lacté poire cassis à boire		Crème dessert caramel
D E S S E R T ' B A R				
Fromage blanc	Fromage blanc	Ananas frais	Fromage blanc	Fromage blanc
Pomme jaune nature	Jus centirfugeuse	Fromage blanc	Purée de pommes	Jus centirfugeuse
S A U C E S				
Cerneaux de noix	Cerneaux de noix	Cerneaux de noix	Cerneaux de noix	Cerneaux de noix
Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar
Curry	Cornichon	Curry	Curry	Curry
Raisin sec	Curry	Raisin sec	Raisin sec	Raisin sec

LA CANTINE RESPONSABLE OÙ L'ON CUISINE
par sodexo

Sauce caramel beurre salé	Sauce caramel beurre salé	Sauce caramel beurre salé	Sauce caramel beurre salé
Sauce fruits rouges	Sauce fruits rouges	Sauce fruits rouges	Sauce fruits rouges

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menus Midi Self Pasteur Mont Roland - Déjeuner

Lundi 11/03/2024	Mardi 12/03/2024	Mercredi 13/03/2024	Jeudi 14/03/2024	Vendredi 15/03/2024
E N T R É E S				
Cornichon Mousse de canard	ANPU Tartine oeuf et ciboulette	Dips radis houmous betterave	Cake pois chiche cumin sc fromage blanc	
S A L A D E S				
Cubes de betteraves Haricots rouges en salade façon Texane Radis noir râpé Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Carottes râpées Endive nature Salade de riz au chorizo et poivrons Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Batavia Blé et brunoise de légumes Piperade froide Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Céleri remoulade Emincé de chou chinois Tortis tricolores Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Concombre rondelles Salade de pommes de terre au curry Tomates rondelles Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes Wrap party
P L A T S				
Cuisse de poulet aux quatre épices Poisson blanc pané croustillant	Merguez Fusilli BIO, pesto brocolis et haricots blancs et brunoise de carottes	Emincé de porc aux olives Croc baguette Méditerranée (thon, tomate, olive et emmental)	Sauté de veau printanier Tortilla campesina	Filet de colin d'Alaska au thym Nuggets de poulet et ketchup de pommes
G A R N I T U R E S				
Duo carotte, ail et curcuma Semoule	Fusilli Purée de brocolis	Haricots vert à l'ail Pommes de terre vapeur	Courgettes braisées Riz créole	Jardinière de légumes Semoule au coulis de tomate
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts Camembert Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Assortiment de yaourts Fromage frais fraidou Mimolette	Assortiment de yaourts Emmental Fromage fondu carré	Assortiment de yaourts Brie Fromage Petit moule	Assortiment de yaourts Edam Fromage fondu Kiri
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits printemps Smoothie ananas, fruits de la passion, pomme et banane	Corbeille de fruits printemps Tarte au citron	Corbeille de fruits printemps Salade de fruits frais	Corbeille de fruits printemps Crème fouettée au cappuccino	Cake au chocolat sans gluten Corbeille de fruits printemps
D E S S E R T ' B A R				
Fromage blanc Purée de pommes	Fromage blanc Jus centirfugeuse	Fromage blanc Mousse chocolat pois chiche coco	Fromage blanc Kiwi coupé	Fromage blanc Jus centirfugeuse
S A U C E S				
Céréales muesli aux fruits rouges	Condiment vinaigrette bar	Céréales muesli aux fruits rouges	Céréales muesli aux fruits rouges	Céréales muesli aux fruits rouges

LA CANTINE RESPONSABLE OÙ L'ON CUISINE
par sodexo

Condiment vinaigrette bar	Crumble salé aux épices kebab	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar
Confiture d'abricot	Herbe fraîches	Confiture d'abricot	Confiture d'abricot	Confiture d'abricot
Crumble salé aux épices kebab	Oignons frits	Crumble salé aux épices kebab	Crumble salé aux épices kebab	Crumble salé aux épices kebab
Herbe fraîches		Herbe fraîches	Herbe fraîches	Herbe fraîches
Oignons frits		Oignons frits	Oignons frits	Oignons frits
Topping sauce chocolat au lait		Topping sauce chocolat au lait	Topping sauce chocolat au lait	Topping sauce chocolat au lait

B O U L A N G E R I E

Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menus Midi Self Pasteur Mont Roland - Déjeuner

Lundi 18/03/2024	Mardi 19/03/2024	Mercredi 20/03/2024	Jeudi 21/03/2024	Vendredi 22/03/2024
E N T R É E S				
Gaspacho de tomate	Cornichon Pâté pur volaille	Pizza aux olives	Tartine au thon et à la ciboulette	Oeuf dur à la mayonnaise
S A L A D E S				
Céleri rave râpé Coquillettes au basilic Cubes de betteraves Vinaigrettes bar moutarde et balsamique	Carottes râpées Radis roses Taboulé à la menthe Vinaigrettes bar moutarde et balsamique	Champignons à la crème persillée Concombre rondelles Salade iceberg Vinaigrettes bar moutarde et balsamique	Chou blanc Macédoine sauce à la mayonnaise Tomates Vinaigrettes bar moutarde et balsamique	Courgettes râpées Salade d'agrumes Salade piémontaise Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
P L A T S				
Saucisses de Strasbourg Dahl de lentilles corail	Cordon bleu de vollaille Enchiladas de légumes et soja	Filet de hoki sauce cumin Wings de poulet	Nuggets de blé Pennes à la bolognaise	Merlu sauce aux légumes d'été Sauté de dinde sauce crème
G A R N I T U R E S				
Ecrasé de pomme de terre Epinards en branche béchamel	Haricots vert à l'ail Riz créole	Spaghetti Tian de légumes	Carottes persillées Penne rigate	Blé pilaf Gratin de navets et oignons caramélisés
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts Fromage fondu Croc'lait Gouda	Assortiment de yaourts Brie Fromage fondu La vache qui rit	Assortiment de yaourts Coulommiers Fromage frais demi sel	Assortiment de yaourts Fromage frais Cantafrais Saint paulin	Assortiment de yaourts Fromage frais Petit cotentin Montcadi croute noire
D E S S E R T S				
Beignet au chocolat et noisettes Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps Smoothie pomme et ananas au sirop d'érable	Corbeille de fruits printemps Crème catalane	Brownies pois chiches et cacao Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps Duo d'entremet chocolat pistache
D E S S E R T ' B A R				
Fromage blanc Purée de pommes	Banane Fromage blanc	Fromage blanc Purée de pommes	Fromage blanc Jus centirfugeuse	Fromage blanc Jus centirfugeuse
S A U C E S				
Cerneaux de noix Condiment vinaigrette bar Confiture de fraise	Cerneaux de noix Condiment vinaigrette bar Confiture de fraise	Cerneaux de noix Condiment vinaigrette bar Confiture de fraise	Cerneaux de noix Condiment vinaigrette bar Herbe fraîches	Cerneaux de noix Condiment vinaigrette bar Confiture de fraise

LA CANTINE RESPONSABLE OÙ L'ON CUISINE
par sodexo

Crumble sucré	Crumble sucré	Crumble sucré	Pickles Concombre condiment	Crumble sucré
Herbe fraîches	Herbe fraîches	Herbe fraîches	Sauce crème à la ciboulette	Herbe fraîches
Pickles Concombre condiment	Pickles Concombre condiment	Pickles Concombre condiment		Pickles Concombre condiment
Sauce caramel beurre salé	Sauce caramel beurre salé	Sauce caramel beurre salé		Sauce caramel beurre salé

B O U L A N G E R I E

Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menus Midi Self Pasteur Mont Roland - Déjeuner

Lundi 25/03/2024	Mardi 26/03/2024	Mercredi 27/03/2024	Jeudi 28/03/2024	Vendredi 29/03/2024
E N T R É E S				
Rillettes cornichon	Houmous sur pain toasté	Soupe froide de légumes du sud	Cake à la tomate olives et basilic	
S A L A D E S				
Haricots verts aux échalotes	Carottes en bâtonnets	Céleri rave râpé	Batavia	Concombre rondelles
Pomelos	Endive nature	Maïs	Carottes râpées	Cubes de betteraves
Salade coleslaw	Salade asiatique (carotte, haricot mungo et poivron)	Tomates	Haricots blancs sauce ravigote	Pommes de terre, tomate, oignons rouge et épices Kebab
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate	Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate	Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate	Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate	Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
P L A T S				
Aiguillette de poulet sauce pesto crémeux	Emincé de porc aux olives	Fajitas aux lentilles vertes et tomates façon bolognaise bolognaise	Pilon de poulet rôti sauce ketchup	Colin d'Alaska sauce basilic
Beignets de calamars sauce tartare	Omelette piperade	Sauté de boeuf sauce au curry	Quenelles nature sauce Nantua	Crispidor à l'emmental
G A R N I T U R E S				
Riz créole	Petits pois à l'étuvé	Boulgour	Purée à la betterave	Macaroni semi-complet
Tomates à la provencale	Semoule	Haricots verts persillés	Riz pilaf	Ratatouille
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts
Bleu	Fromage frais fraidou	Edam	Fromage Petit moule	Fromage fondu carré
Fromage frais Petit cotentin	Tomme blanche	Fromage fondu Kiri	Tomme grise	Saint paulin
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps	Apple crumble
Glace cone vanille chocolat	Mousse au chocolat, éclats de brownies	Eclair parfum café	Salade de fruits frais	Corbeille de fruits printemps
			Smoothie à la pomme et fraises	
D E S S E R T ' B A R				
Fromage blanc	Fromage blanc	Fromage blanc	Fromage blanc	Fromage blanc
Purée de pommes	Pomme bicolore nature	Purée de pommes		Jus centirfugeuse
S A U C E S				
Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar
Corn flakes	Corn flakes	Corn flakes	Corn flakes	Crouton topping

LA CANTINE RESPONSABLE OÙ L'ON CUISINE
par sodexo

Coulis de framboises	Coulis de framboises	Coulis de framboises	Coulis de framboises	Herbe fraîches
Crouton topping	Crouton topping	Crouton topping	Crouton topping	Moutarde
Herbe fraîches	Herbe fraîches	Herbe fraîches	Herbe fraîches	
Miel	Miel	Miel	Miel	
Moutarde	Moutarde	Moutarde	Moutarde	
		Sauce tomate	Sauce fromage blanc et ciboulette	

B O U L A N G E R I E

Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menus Midi Self Pasteur Mont Roland - Déjeuner

Lundi 01/04/2024	Mardi 02/04/2024	Mercredi 03/04/2024	Jeudi 04/04/2024	Vendredi 05/04/2024
E N T R É E S				
	Cornichon	Soupe froide de petits pois	Oeuf dur sauce curry	Crêpes aux champignons
	Pâté de campagne			
S A L A D E S				
	Carottes râpées au citron	Epinard frais nature	Chou blanc	Courgettes râpées
	Céleri branche nature	Salade coleslaw	Pois chiche et tomates en salade	Radis rose rondelle
	Oeuf dur	Taboulé au boulgour	Tomates rondelles	Salade de macaroni au curry
	Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare	Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare	Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare	Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare
P L A T S				
	Boulettes au mouton et boeuf sauce printaniere	Blanquette de dinde	Rougail saucisses	Haché au veau au cheddar
	Navarin d'agneau	Fusilli façon carbonara	Riz BIO, korma végétarien brunoise provençale et petit pois	Merlu et crumble chorizo
G A R N I T U R E S				
	Flageolets persillés	Courgettes citronnées au basilic	Petits pois à l'étuvé	Brocolis
	Semoule	Fusilli	Riz créole	Ecrasé de pomme de terre
P R O D U I T S L A I T I E R S				
	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts
	Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes	Emmental	Fromage frais Cantafrais	Brie
	Saint nectaire	Fromage frais Saint bricet	Gouda	Fromage fondu La vache qui rit
D E S S E R T S				
	Baba à la crème cacao, praliné et mascarpone et noisettes	Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps
	Brioche perdue	Ile flottante	Dessert lacté framboise à boire	Liégeois au chocolat
	Corbeille de fruits printemps			
D E S S E R T ' B A R				
	Jus centirfugeuse	Banane	Fromage blanc	Fromage blanc
		Fromage blanc	Purée de pommes	Jus centirfugeuse

LA CANTINE RESPONSABLE OÙ L'ON CUISINE
par sodexo

S A U C E S

Condiment vinaigrette bar	Céréales muesli au chocolat	Céréales muesli au chocolat	Céréales muesli au chocolat
Crumble salé	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar
Herbe fraîches	Confiture d'abricot	Confiture d'abricot	Confiture d'abricot
Olives noires	Crumble salé	Crumble salé	Crumble salé
Sauce fruits rouges	Herbe fraîches	Herbe fraîches	Herbe fraîches
Sauce tomate	Olives noires	Olives noires	Olives noires
	Sauce fruits rouges	Sauce fruits rouges	Sauce fruits rouges

B O U L A N G E R I E

Pain	Pain	Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menus Midi Self Pasteur Mont Roland - Déjeuner

Lundi 08/04/2024	Mardi 09/04/2024	Mercredi 10/04/2024	Jeudi 11/04/2024	Vendredi 12/04/2024
E N T R É E S				
Saucisson à l'ail		Soupe froide de tomates concombres et poivrons	Tartine de tapenade, tomate et basilic	Feuilleté au fromage fondu
S A L A D E S				
Choux bicolores	Céleri rapé, fromage blanc au curry et raisins secs	Chou-fleur sauce ravigote	Carottes râpées au citron	Concombre rondelles
Pommes de terre aux olives	Maïs	Courgettes râpées	Salade verte et dés d'Edam	Macédoine sauce à la mayonnaise
Tomates	Salade à la grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, olive)	Pois chiche	Taboulé à la menthe	Tomates
	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
P L A T S				
Beignets de poisson	Filet de maquereau sauce aigre douce	Daube de boeuf à la Provençale	Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale	Boulettes au boeuf sauce tomate
Omelette à l'emmental	Rôti de porc sauce dijonnaise	Quiche aux légumes	Nuggets de poulet	Coquillette et colin d'Alaska en gratin
G A R N I T U R E S				
Haricots verts persillés	Duo carotte, ail et curcuma	Jardinière de légumes	Haricots plats à l'ail	Coquillettes
Riz créole	Penne rigate	Semoule	Pommes de terre vapeur	Légumes goût aigre douce
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts
Fromage frais demi sel	Fromage Petit moulé noix	Buchette lait de mélange	Edam	Fromage Petit moule
Saint paulin	Tomme blanche	Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu Croc'lait	Mimolette
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps	Batonnet de crème glacée vanille enrobé cacao noisette
Muffin aux pépites de chocolat	Crème caramel	Gâteau aux myrtilles	Dessert lacté coco à boire	Corbeille de fruits printemps
Salade de fruits frais				
D E S S E R T ' B A R				
Fromage blanc	Fromage blanc	Fromage blanc	Fromage blanc	Fromage blanc
	Pomelos	Purée de pommes	Purée de pommes	Jus centirfugeuse

LA CANTINE RESPONSABLE OÙ L'ON CUISINE
par sodexo

S A U C E S

Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar	Condiment vinaigrette bar
Confiture d'abricot	Confiture d'abricot	Confiture d'abricot	Cornichon
Cornichon	Cornichon	Cornichon	Crouton topping
Crouton topping	Crouton topping	Crouton topping	Herbes de Provence
Herbes de Provence	Herbes de Provence	Herbes de Provence	
Sauce chocolat	Sauce chocolat	Sauce barbecue	
Spéculoos	Spéculoos	Sauce chocolat	
		Spéculoos	

B O U L A N G E R I E

Pain	Pain	Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.