

05/08/2021

MENUS SIVU de Restauration Couronnaise-Cuisine centralisée et satellites



produit issus des départements limitrophes  
produit labellisé BIO  
produit avec maximum 2 intermédiaires

menu composé d'un élément BIO  
origine FRANCE: né /élevé /abattu  
menu végétal



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>semaine 8</b>	<b>2 juin 2025</b> menu végétal	<b>3 juin 2025</b>	<b>4 juin 2025</b>	<b>5 juin 2025</b>	<b>6 juin 2025</b>
H. D'œuvre	melon	concombres	salade verte	tomate féta	salade de pomme de terre
Plat	lasagne de légumes	œuf dur à la crème	tarte au fromage	carbonara de volaille	poisson meunière
Légumes	***	épinards/pommes vapeur	salade de riz	pâtes	carottes
Fromage	vache qui rit	edam	mont cadé	emmental râpé	ail et fines herbes
Dessert	yaourt fermier	tarte flan	glace	fruit	fruit
s/porc					
<b>semaine 9</b>	<b>9 juin 2025</b>	<b>10 juin 2025</b>	<b>11 juin 2025</b>	<b>12 juin 2025</b> menu végétal	<b>13 juin 2025</b>
H. D'œuvre	radis	carottes râpées	salami*	friand au fromage	pastèque
Plat	haut de cuisse de poulet	rôti de boeuf	émincé de volaille	rosti de légumes	hollandaise
Légumes	semoule	pommes sautées	haricots verts	courgettes	riz aux légumes
Fromage	gouda	***	fromage bûchette	yaourt sucré fermier	edam
Dessert	donuts	fruit	tarte aux pommes	fruit	glace vanille
s/porc			*roulade volaille		
<b>semaine 10</b>	<b>16 juin 2025</b>	<b>17 juin 2025</b>	<b>18 juin 2025</b> menu végétal	<b>19 juin 2025</b>	<b>20 juin 2025</b>
H. D'œuvre	melon	tomates	œuf dur mayonnaise	radis	salade verte au gouda
Plat	poisson pané	lasagne de légumes	boule de petit pois lentilles	escalope de volaille	poisson frais
Légumes	pommes rissolées	****	éby	penné	frites fraîches
Fromage	***	fondou président	fromage blanc	emmental râpé	***
Dessert	yaourt	fruit	biscuit	fruit	batonnet de glace
s/porc					
<b>semaine 11</b>	<b>23 juin 2025</b> menu végétal	<b>24 juin 2025</b>	<b>25 juin 2025</b>	<b>26 juin 2025</b>	<b>27 juin 2025</b>
H. D'œuvre	betteraves	salade de pomme de terre	coleslaw	melon	tomates
Plat	crêpe au fromage	émincé de boeuf	haché de veau	chipolatas	tagliatelles
Légumes	riz	ratatouille	jardinière de légumes	pommes sautées	au saumon
Fromage	edam	vache qui rit	yaourt sucré fermier	***	fromage râpé
Dessert	poire chocolat	fondant chocolat crème anglaise	fruit	glace	flan nappé caramel
s/porc				*sauce de volaille	
<b>semaine 11</b>	<b>30 juin 2025</b> menu végétal	<b>1 juillet 2025</b>	<b>2 juillet 2025</b>	<b>3 juillet 2025</b>	<b>4 juillet 2025</b>
H. D'œuvre	melon	fromage	pastèque	œuf dur mayonnaise	carottes râpées
Plat	gnocchis au fromage	jambon *	haut de cuisse de poulet	boule d'agneau	nugget's de poisson
Légumes	***	purée	haricots beurre	pâtée de légumes	frites fraîches
Fromage	yaourt	***	camembert	crème de gruyère	***
Dessert	compote	fruit	crème caramel	fruit	esquimaou
s/porc		*jambon de volaille			

les morceaux de bœuf sont d'origine française



produit issus des départements limitrophes  
produit labellisé BIO  
produit avec maximum 2 intermédiaires

menu composé d'un élément BIO  
origine FRANCE: né /élevé /abattu  
menu végétal



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>semaine 8</b>	<b>2 juin 2025</b> menu végétal	<b>3 juin 2025</b>	<b>4 juin 2025</b>	<b>5 juin 2025</b>	<b>6 juin 2025</b>
H. D'œuvre	melon	concombres	salade verte	tomate féta	salade de pomme de terre
Plat	lasagne de légumes	œuf dur à la crème	tarte au fromage	carbonara de volaille	poisson meunière
Légumes	***	épinards/pommes vapeur	salade de riz	pâtes	carottes
Fromage	vache qui rit	edam	mont cadé	emmental râpé	ail et fines herbes
Dessert	yaourt fermier	tarte flan	glace	fruit	fruit
s/porc					
<b>semaine 9</b>	<b>9 juin 2025</b>	<b>10 juin 2025</b>	<b>11 juin 2025</b>	<b>12 juin 2025</b> menu végétal	<b>13 juin 2025</b>
H. D'œuvre	radis	carottes râpées	salami*	friand au fromage	pastèque
Plat	haut de cuisse de poulet	rôti de boeuf	émincé de volaille	rosti de légumes	hollandaise
Légumes	semoule	pommes sautées	haricots verts	courgettes	riz aux légumes
Fromage	gouda	***	fromage bûchette	yaourt sucré fermier	edam
Dessert	donuts	fruit	tarte aux pommes	fruit	glace vanille
s/porc			*roulade volaille		
<b>semaine 10</b>	<b>16 juin 2025</b>	<b>17 juin 2025</b>	<b>18 juin 2025</b> menu végétal	<b>19 juin 2025</b>	<b>20 juin 2025</b>
H. D'œuvre	melon	tomates	œuf dur mayonnaise	radis	salade verte au gouda
Plat	poisson pané	lasagne de légumes	boule de petit pois lentilles	escalope de volaille	poisson frais
Légumes	pommes rissolées	****	éby	penné	frites fraîches
Fromage	***	fondou président	fromage blanc	emmental râpé	***
Dessert	yaourt	fruit	biscuit	fruit	batonnet de glace
s/porc					
<b>semaine 11</b>	<b>23 juin 2025</b> menu végétal	<b>24 juin 2025</b>	<b>25 juin 2025</b>	<b>26 juin 2025</b>	<b>27 juin 2025</b>
H. D'œuvre	betteraves	salade de pomme de terre	coleslaw	melon	tomates
Plat	crêpe au fromage	émincé de boeuf	haché de veau	chipolatas	tagliatelles
Légumes	riz	ratatouille	jardinière de légumes	pommes sautées	au saumon
Fromage	edam	vache qui rit	yaourt sucré fermier	***	fromage râpé
Dessert	poire chocolat	fondant chocolat crème anglaise	fruit	glace	flan nappé caramel
s/porc				*sauce de volaille	
<b>semaine 11</b>	<b>30 juin 2025</b> menu végétal	<b>1 juillet 2025</b>	<b>2 juillet 2025</b>	<b>3 juillet 2025</b>	<b>4 juillet 2025</b>
H. D'œuvre	melon	salade de crudités au fromage	pastèque	œuf dur mayonnaise	carottes râpées
Plat	gnocchis au fromage	jambon *	haut de cuisse de poulet	boule d'agneau	nugget's de poisson
Légumes	***	purée	haricots beurre	pâtée de légumes	frites fraîches
Fromage	yaourt	***	camembert	crème de gruyère	***
Dessert	compote	fruit	crème caramel	fruit	esquimaou
s/porc		*jambon de volaille			

les morceaux de bœuf sont d'origine française

SEMAINE BIO

SEMAINE BIO