

05/08/2021



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

## MENUS SIVU de Restauration Couronnaise-Cuisine centralisée et satellites

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
semaine 8	2 mars 2026	3 mars 2026	4 mars 2026	5 mars 2026	6 mars 2026 menu végétal
H. D'œuvre	taboulé	salade verte au fromage	coleslaw	potage	lentilles vinaigrettes
Plat	poisson meunière	saucisse de strasbourg	rôti de porc*	boule de bœuf herbagé	creme champignons petit pois
Légumes	julienne de légumes	pommes rissolées	flageolets	semoule	pâtes
Fromage	brie	***	fromage blanc	fondu président	emmental râpé
Dessert	fruit	yaourt aux fruits	biscuit sablé	fruit	île flottante
s/porc		*saucisse de volaille	*rôti de volaille		
semaine 9	9 mars 2026	10 mars 2026	11 mars 2026	12 mars 2026	13 mars 2026 menu végétal
H. D'œuvre	betteraves au fromage	terrine de campagne*	potage à la tomate	céleri rémoulade	tarte au fromage
Plat	cordon bleu	paupiette de veau	dos de lieu sauce crème	émincé de bœuf herbagé	oeuf dur béchamel
Légumes	petit pois	coquillettes	épinard pomme vapeur	pomme sautées	chou fleur
Fromage	***	coulommiers	petits suisses	***	***
Dessert	crème vanille	fruit	fruit	compote de pomme	donuts
s/porc		*terrine de volaille			
semaine 10	16 mars 2026 menu végétal	17 mars 2026	18 mars 2026	19 mars MENU NOMAD: INDE	20 mars 2026
H. D'œuvre	chou rouge	sardines	terrine de poisson	samoussa de légumes	coleslaw
Plat	boule végétarienne	rôti de bœuf	saucisse de volaille	poulet tikka massala	poisson frais
Légumes	boulgour	patatoes	lentilles	riz	pomme vapeur
Fromage	pointe de brie	***	tomme grise	***	edam
Dessert	yaourt fermier	mousse chocolat	creme flamby	dessert des indes	tartes aux pommes
s/porc					
semaine 11	23 mars 2026	24 mars 2026 menu végétal	25 mars 2026	26 mars 2026	27 mars 2026
H. D'œuvre	crêpe au fromage	betteraves	radis râpé	terrine de légumes	salade verte
Plat	poisson meunière	omelette	sauté de dinde	rôti de porc*	brandade de poisson
Légumes	courgettes ébly	semoule	haricots verts	pâtes	***
Fromage	bleu	petit fruité	carré frais	emmental râpé	crème de gruyère
Dessert	yaourt vanille	fruit	pâtisserie	fruit	compote pomme fraise
s/porc		*terrine de volaille		* rôti de volaille	
semaine 11	30 mars 2026	31 mars 2026	1 avril 2026	2 avril 2026 menu végétal	3 avril 2026
H. D'œuvre	betteraves au fromage	rillette du mans*	salade verte	feuilleté au fromage	carottes râpées
Plat	escalope au curry	émincé de bœuf	cordon bleu	œuf dur à la crème	beignet de calamars
Légumes	frites fraîches	haricots verts	semoule aux légumes	chou fleur	purée de légumes
Fromage	***	pointe de brie	edam	fromage	ail et fines herbes
Dessert	fruit	yaourt aromatisé	mousse au chocolat	glace	île flottante
s/porc		*paté de volaille			

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origines: FRANCE

07/01/2026



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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
semaine 8	2 mars 2026	3 mars 2026	4 mars 2026	5 mars 2026	6 mars 2026 menu végétal
H. D'œuvre	taboulé	salade verte au fromage	coleslaw	potage	lentilles vinaigrettes
Plat	poisson meunière	saucisse de strasbourg	rôti de porc*	boule de bœuf herbagé	creme champignons petit pois
Légumes	julienne de légumes	pommes rissolées	flageolets	semoule	pâtes
Fromage	brie	***	fromage blanc	fondu président	emmental râpé
Dessert	fruit	yaourt aux fruits	biscuit sablé	fruit	île flottante
s/porc		*saucisse de volaille	*rôti de volaille		
semaine 9	9 mars 2026	10 mars 2026	11 mars 2026	12 mars 2026	13 mars 2026 menu végétal
H. D'œuvre	betteraves au fromage	terrine de campagne*	potage à la tomate	céleri rémoulade	tarte au fromage
Plat	cordon bleu	paupiette de veau	dos de lieu sauce crème	émincé de bœuf herbagé	oeuf dur béchamel
Légumes	petit pois	coquillettes	épinard pomme vapeur	pomme sautées	chou fleur
Fromage	***	coulommiers	petits suisses	***	***
Dessert	crème vanille	fruit	fruit	compote de pomme	donuts
s/porc		*terrine de volaille		* rôti de volaille	
semaine 10	16 mars 2026 menu végétal	17 mars 2026	18 mars 2026	19 mars MENU NOMAD: INDE	20 mars 2026
H. D'œuvre	chou rouge	sardines	terrine de poisson	samoussa de légumes	coleslaw
Plat	boule végétarienne	rôti de bœuf	saucisse de volaille	poulet tikka massala	poisson frais
Légumes	boulgour	patatoes	lentilles	riz	pomme vapeur
Fromage	pointe de brie	***	tomme grise	***	edam
Dessert	yaourt fermier	mousse chocolat	creme flamby	dessert des indes	tartes aux pommes
s/porc					
semaine 11	23 mars 2026	24 mars 2026 menu végétal	25 mars 2026	26 mars 2026	27 mars 2026
H. D'œuvre	crêpe au fromage	betteraves	radis râpé	terrine de légumes	salade verte
Plat	poisson meunière	omelette	sauté de dinde	rôti de porc*	brandade de poisson
Légumes	courgettes ébly	semoule	haricots verts	pâtes	***
Fromage	bleu	petit fruité	carré frais	emmental râpé	crème de gruyère
Dessert	yaourt vanille	fruit	pâtisserie	fruit	compote pomme fraise
s/porc				* rôti de volaille	
semaine 11	30 mars 2026	31 mars 2026	1 avril 2026	2 avril 2026 menu végétal	3 avril 2026
H. D'œuvre	betteraves au fromage	rillette du mans*	salade verte	feuilleté au fromage	carottes râpées
Plat	escalope au curry	émincé de bœuf	cordon bleu	œuf dur à la crème	beignet de calamars
Légumes	frites fraîches	haricots verts	semoule aux légumes	chou fleur	purée de légumes
Fromage	***	pointe de brie	edam	fromage	ail et fines herbes
Dessert	fruit	yaourt aromatisé	mousse au chocolat	glace	île flottante
s/porc		*paté de volaille			

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origines: FRANCE

07/01/2026