

Du 4 au 8 janvier 2010

Lundi



Salade verte aux croûtons

Saucisse chipolatas

S/P Saucisse de volaille

Purée de pois cassés

Brie

Compote de pommes

Mardi



Pamplemousse

(Quartiers de pamplemousse pour les maternelles)

Poisson pané

Tortis au beurre

Petit moulé ail et fines herbes

Clémentine fine

Mercredi



Salade de pomme de terre au thon

Fricassée de volaille aux champignons

Gratin de chou fleur

Saint Paulin

Litchi

Jeudi



Chou rouge vinaigrette

Bœuf bourguignon

Poêlée de navets, carottes et pommes de terre

Yaourt nature

Galette des rois



EPIPHANIE



Vendredi



Carottes râpées au citron

Filet de Hoki à l'aneth

Épinards à la crème et pommes de terre

Cantal

Mousse au chocolat



PCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ». Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :
 - d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,
 - de respecter les menus et les quantités commandés par le client,
 - de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais et locaux) et quantitatifs (respect de la réglementation en vigueur).
 Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



Viande de bœuf d'origine Française



Produits issus de l'agriculture Biologique

Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par les artisans boulangers de Sartrouville

Du 11 au 15 janvier 2010

Lundi



Salade de chou blanc persillée



Rôti de dinde à l'estragon
Jardinière de légumes

Fromage blanc

Barre bretonne

Mardi



Salade de haricots verts

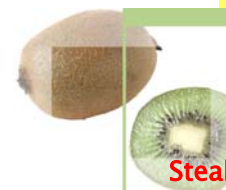
Colombo de porc
S/P Sauté de dinde
Riz créole

Yaourt aromatisé



Poire passe crassane

Mercredi



Endives en salade



Steak haché de veau ketchup

Frites

Tomme grise

Flan nappé au caramel

Jeudi



Taboulé à la menthe



Omelette à l'espagnole
(coulis de tomate, poivrons)

Haricots verts

Coulommiers

Raisin Moscatel

Vendredi



Salade verte vinaigrette

Parmentier de merlu

Saint Bricet

Cubes de pêches au sirop

RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,
- de respecter les menus et les quantités commandés par le client,
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais)
- de garantir la fraîcheur et la qualité des produits.
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



Viande de bœuf d'origine Française



Produits issus de l'agriculture Biologique

Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par les artisans boulangers de Sartrouville

Du 18 au 22 janvier 2010

Lundi



Carottes râpées à l'orange

Aiguillettes de poulet à la tomate

Penne Rigate

Yaourt nature



Pomme Tentation



Mardi

Salade de lentilles à l'échalote

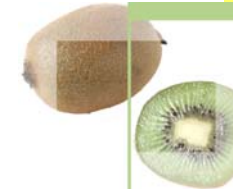
Pavé de lieu persillé

Purée de potiron

Gouda

Entremets vanille

Mercredi



Salade iceberg

Pièce de bœuf rôtie



Petit pois/carottes

Fraidou

Tarte aux pommes

Jeudi



Betteraves vinaigrette

Longe de porc sauce charcutière

S/P Rôti de dinde

Semoule

Saint Paulin

Ananas victoria



Vendredi



Salade de pomme de terre à la ciboulette

Filet de merlu pané au citron

Choux-fleurs persillés

Petit cotentin

Orange



RCC Restauration est une entreprise affiliée au la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,
- de respecter les menus et les quantités commandées par le client,
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais) et quantitatifs (équilibre nutritionnel, respect de la réglementation en vigueur, notamment l'arrêté du 10/09/74).
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



Viande de bœuf d'origine Française



Produits issus de l'agriculture Biologique

Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par les artisans boulangers de Sartrouville

Du 25 au 29 janvier 2010

Lundi



Pamplemousse

(Quartiers de pamplemousse pour les maternelles)

Chili con carne



Haricots rouges/riz

Mimolette

Pomme Gala

Mardi



Salade coleslaw (carottes, céleris rave, chou blanc, oignon, mayonnaise)

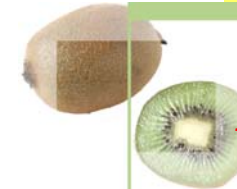
Echine demi sel à la diable

S/P Rôti de dinde
Purée de pois cassés

Petit moulé

Entremets vanille

Mercredi



Pâté de campagne
S/P Coupelle de volaille
Poulet rôti au jus

Macaronis

Tomme blanche

Salade de fruit frais maison

Jeudi

Salade d'endives aux noix

Gratin savoyard maison (pdt, jambon, emmental)

S/P Jambon de dinde

Yaourt nature



Pomme au four à la gelée de groseille et amandes grillées

Vendredi



Betteraves crues râpées vinaigrette

Blanquette de colin à la crème

Cordiale de légumes (hv, carottes, champignons)

Edam

Tarte aux cerises

RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,
- de respecter les menus et les quantités commandées par le client,
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais et locaux) et quantitatifs (respect des portions et des contraintes de service).
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.



MENU HIVER

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTEINIQUE / FEULENT / PRODUIT LAITIER



Viande de bœuf d'origine Française



Produits issus de l'agriculture Biologique

Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par les artisans boulangers de Sartrouville

Du 1 au 5 février 2010

Lundi



Taboulé à la menthe
Saucisse de Strasbourg
S/P Saucisse de volaille
Haricot beurre à l'ail

Yaourt nature



Pomme Granny-Smith

Mardi



Méli mélo de salade verte

Pavé de colin sauce crème

Purée de carottes
Fromage blanc

Crêpe au sucre



Mercredi



Haricots verts à l'échalote

Spaghettis à la bolognaise

Petit suisse
Clémentine

Jeudi



Carottes râpées



Coucous poulet et boulette
d'agneau

Semoule et ses légumes

Saint Paulin

Compote de pommes/ananas

Vendredi



Céleri rémoulade

Filet de lieu sauce aurore

Gratin de courgettes et
pommes de terres

Pavé demi sel

Cubes de Pêches au sirop

RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,
- de respecter les menus et les quantités commandés par le client,
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais)
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.



Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



Viande de bœuf d'origine Française



Produits issus de l'agriculture Biologique

Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par les artisans boulangers de Sartrouville

Du 8 au 12 février 2010

Lundi



Chou blanc aux raisins

Sauté de bœuf au paprika

Coquille au beurre

Camembert

Compote de pommes cassis



Mardi



Macédoine Mimosa

Filet de merlu à la fondue de poireaux

Pomme vapeur

Tomme blanche

Poire Conférence

Mercredi



Friand au fromage

Blanquette de volaille à l'ancienne

Salsifis persillés/ pomme de terre

Carré

Entremets chocolat

Jeudi



Choux-fleurs sauce cocktail

Hachis de bœuf aux carottes

Yaourt aromatisé

Gâteau à l'ananas Maison



Favorise la consommation de fruits & légumes



Vendredi



Galantine de Volaille et cornichon

Pavé de colin à l'huile d'olive et au citron

Risotto à la tomate

Gouda

Orange Sanguinelli



RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,
- de respecter les menus et les quantités commandées par le client,
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais et locaux) et quantitatifs (équilibre nutritionnel, respect de la réglementation en vigueur, notamment l'arrêté du 10/09/74).
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



Viande de bœuf d'origine Française



Produits issus de l'agriculture Biologique

Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par les artisans boulangers de Sartrouville

Du 15 au 19 février 2010

Lundi



Betteraves vinaigrette

Quenelle de brochet sauce aux olives

Riz

Yaourt nature



Pomme

Mardi



Salade verte au bleu

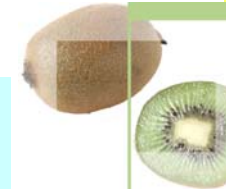
Escalope de volaille sauce savoyarde (crème, emmental)

Gratin dauphinois

Fromage blanc et abricots secs

J'les produits laitiers

Mercredi



Carottes râpées

Rôti de bœuf



Haricots verts et pommes de terre

Coulommiers

Crêpe au chocolat

Jeudi



Salade de pâte au basilic

Sauté de porc au curry

S/P Sauté de dinde

Carottes persillées

Saint Paulin

Ananas frais

Vendredi



Chou rouge vinaigrette

Filet de hoki à l'oseille

Purée de brocolis

Petit moulé ail et fines herbes

Mousse au chocolat au lait



PCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,
- de respecter les menus et les quantités commandés par le client,
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais)
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



Viande de bœuf d'origine Française



Produits issus de l'agriculture Biologique

Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par les artisans boulangers de Sartrouville

Du 22 au 26 février 2010

Lundi

Pamplemousse

(Quartiers de pamplemousse pour les maternelles)

Steak haché de veau ketchup

Pommes Noisettes

Bûche mi-chèvre

Compote de pommes bananes



Mardi

Céleri rémoulade

Rôti de dinde aux champignons

Printanière de légumes
(haricots verts, carottes, pomme de terre)

Petit cotentin

Flan nappé au caramel

Mercredi

Betterave crues râpées aux pommes

Petit salé

S/P Rôti de dinde

Lentilles

Yaourt aromatisé

Ananas au sirop

Jeudi

Salade de blé

Omelette aux fines herbes

Choux-fleurs béchamel

Cantal

Orange Maltaise

Vendredi

Salade iceberg

Millefeuille à la niçoise
(colin , ratatouille, pommes de terre)

Edam

Banane Caraïbes

PCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du Référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,
- de respecter les menus et les quantités commandés par le client,
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais)
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.



Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



Viande de bœuf d'origine Française



Produits issus de l'agriculture Biologique

Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par les artisans boulangers de Sartrouville