

NOM DU CLIENT HARCOURT

**BUDAPEST,
HONGRIE**

SEMAINE DU 29 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE 2022

LUNDI

29-août

MERCREDI





31-août

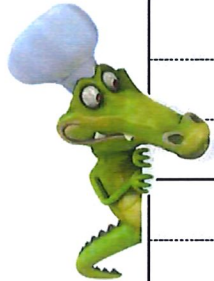
JEUDI

1-sept

VENDREDI

2-sept

LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Carottes râpées vinaigrette	X
			 Salade de penne (penne, maïs, surimi, mayonnaise)
		 Boulettes de bœuf sauce tomate	X
			Poisson pané
		Semoule	X
			Haricots verts
		Camembert	X
			 Gâteau maison au chocolat
		Liégeois chocolat	X



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

HARCOURT

SEMAINE DU 5 AU 11 SEPTEMBRE 2022

LUNDI

05-sept

MARDI

6-sept


JEUDI

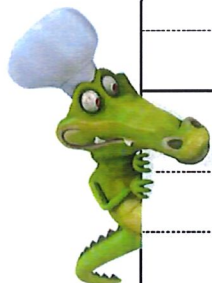
7-sept

VENDREDI

8-sept

9-sept

		Pastèque (à couper par vos soins)	X					Saucisson à l'ail *	X
						Salade verte	X		
Tomate	X								
Nuggets de poulet	X					 Coquillettes au jambon* (plat complet)	X		
								Rôti de porc*	X
		Crêpe au fromage (plat)	X						
		 Purée de carottes	X					Haricots verts	X
FRITES	X								
Petit suisse aromatisé	X	Camembert	X			Petit moulé nature	X		
								Yaourt sucré	X
Madeleine	X	Flan nappé caramel	X			Fruit	X		
								Tranche de quatre-quarts	X



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'annexe du 30 septembre 2011 relative à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

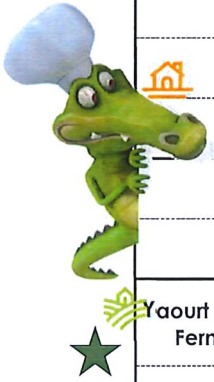
* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 12 AU 18 SEPTEMBRE 2022

	HONOLULU 12-sept	MARDI 13-sept	MERCREDI 14-sept	JEUDI 15-sept	VENDREDI 16-sept
Salade Hawaïenne (riz, ananas, crevettes)	X	Salade de concombres et tomates en dés		Crêpe au fromage (entrée)	X
					Pâté de foie* (à couper par vos soins)
Poulet Huli Huli	X	Rôti de bœuf	X		
				Raviolis (plat complet)	X
					Paupiette de veau sauce dijonnaise
Potatoes	X				Riz
		Frites	X		
		Gouda à la coupe	X	Yaourt sucré	X
					Petit moulé nature
Yaourt à la noix de coco Ferme du Coudroy	X	Mousse au chocolat	X		
				Fruit	X
					Crème dessert vanille
					X



Nouveauté
 Plat végétarien
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle et respiratoire scolaire
 viande bovine d'origine française
 Les produits locaux
 Les produits biologiques
 * Plat contenant du porc
 Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

HARCOURT

SEMAINE DU 19 AU 25 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 19-sept	MARDI 20-sept	MERCREDI 21-sept	JEUDI 22-sept	VENDREDI 23-sept			
		Betteraves vinaigrette	X		Carottes râpées	X	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	X
Tomate	X							
Beignets de chou-fleur	X	Rôti de porc à l'estragon*	X		Coquillettes à la volaille (plat complet)	X	Cœur de colin à la crème de curry	X
		Lentilles maison	X				Haricots verts	X
Macaroni	X							
		Emmental à la coupe	X		Camembert	X	Yaourt sucré	X
Yaourt sucré	X							
		Fruit de saison	X		Coupelle pomme fraise	X	Gâteau au yaourt maison	X
Coupelle pomme	X							



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'annexe du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

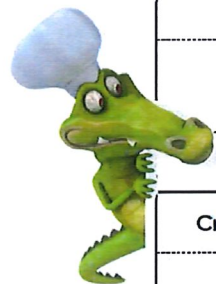


Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT **HARCOURT**

SEMAINE DU 26 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2022

	LUNDI 26-sept	MARDI 27-sept	MERCREDI 28-sept	JEUDI 29-sept	VENDREDI 30-sept
Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X	Tomate vinaigrette	X	Taboulé oriental	X Carottes râpées à l'orange
Poulet rôti	X	Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	X	Chipolatas*	X Emincé de bœuf façon fajitas
Frites	X			Purée	X Riz
Crème de gruyère	X			Yaourt sucré	X Edam à la coupe
Mousse au chocolat	X			Flan	X Fruit
		Petit suisse aromatisé	X		
		Madeleine marbrée chocolat	X		



Nouveauté Plat végétarien Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire
 viande bovine d'origine française Les produits locaux Les produits biologiques * Plat contenant du porc Cuisiné sur place