

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Betteraves *	Céleri rémoulade	Carottes râpées *	Salade mâche, emmental, tomates	Cervelas à l'échalotte *	Salade haricots verts maïs	Rillettes de sardines * sur toast
Rôti de veau à la moutarde	Steak haché de bœuf *	Dahl de lentilles corail	Paëlla poulet *	Filet de lieu meunière	Colombo de porc BBC	Émincé de bœuf au paprika
haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes	Riz	Riz espagnol	Poêlée de légumes	Lentilles cuisinées	Jardinière de légumes
Pomme fruit	Flan caramel	Fromage blanc coulis de fraise	Fruit de saison	Far aux pommes	Bananes au chocolat *	Tarte aux fruits
<b>Dîner</b>						
Pamplemousse	Salade d'endives et jambon	Salade Marco Polo (pâtes + surimi)	Salade vendéenne *	Terrine de légumes	Macédoine de légumes	Salade RIO (salade, ananas, thon, cœur de palmier)
Omelette ciboulette *	Aiguillette de poulet corn-flakes	Poisson en croûte *	Pizza mexicaine (tomate, poulet, poivrons)	Sauté de bœuf aux légumes	Cordon bleu	Pâtes à la carbonara *
Pâtes aux légumes	Purée de carottes	poêlée de légumes	Salade verte	Nouilles chinoises	Purée de céleri PDT	
Chocolat liégeois	Semoule au lait *	Gâteau au chocolat	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais *	Yaourt nature	Fruit de saison
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

# MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

## EAM

Semaine n°13

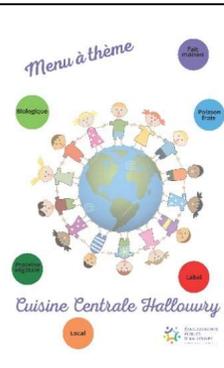
Du 27 Mars au 2 Avril 2023

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Salade verte, asperges et fourme d'ambert	Concombre vinaigrette *	Radis bio	Salade de riz * (riz, olive, féta, tomate)	Salade indienne *	Salade piémontaise *	Salade aux 3 fromages
Jambon braisé *	<b>Sauté de volaille à la normande</b>	Parmentier de la mer *	Moussaka boeuf * aubergine	Parmentier végétarien à la patate douce et lentilles	Paupiette de poisson estragon	<b>Paupiette de veau * à la moutarde</b>
Coquillettes	Carottes fraîches beurre persillé	Salade verte	Salade verte		Poêlée de légumes	Pâtes aux légumes
Fruit de saison	Riz au lait carambar *	Yaourt aux fruits	Yaourt sucré	Fruit de saison	Semoule au lait *	Tarte mangue ananas coco
<b>Dîner</b>						
Salade PDT et thon	Avocat	Taboulé à la menthe *	Coleslaw *	Carottes râpées *	Betteraves *	Pamplemousse
Rôti de bœuf * sauce tartare	Risotto poulet chorizo champignons *	Quiche aux œufs et légumes	Filet de lieu beurre blanc	Gigot d'agneau au jus	<b>Échine de porc charcutière</b>	Pilon de poulet barbecue
Ratatouille + riz	Salade verte	salade verte	PDT persillées	Brocolis	Lentilles cuisinées	Purée de PDT
Crème vanille	Fromage blanc coulis	Fruit de saison	Crème pistache	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Compote de fruits *
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

# MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

## EAM

**Semaine n°14**  
Du 3 au 8 Avril 2023

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Salade mesclun mimosa *	Potage de légumes ou terrine de légumes	Salade, tomates oignons rouges *	 <p>Menu à thème</p> <p>Cuisine Centrale Hallouvry</p>	Concombre au p'tit Billy *	Salade croûtons mimolette	Cake au fromage *
Wok de légumes pois chiches	Filet de cabillaud beurre blanc *	Sauté de bœuf basquaise		Couscous d'agneau merguez *	Rôti de porc sauce chasseur	Cuisse de poulet au jus *
Boulettes de soja thaï	Riz	Haricots verts		Semoule	Haricots beurre	PDT paillason
Crème chocolat	Fruit de saison	Brioche façon pain perdu		Glace	Brownie au chocolat	Flan au caramel
<b>Dîner</b>						
Avocat	Salade jambon emmental *	Carottes râpées à l'orange *	Riz au thon *	Radis	Potage de légumes ou Samossas de légumes	Tarte 3 fromages
Poisson pané *	Brochettes de poulet marinées	Hachis parmentier végétarien	Steak de porc sauce poivre	Colombo de poisson	Sauté de veau Marengo *	Omelette ciboulette *
Boulgour	Poêlée de légumes	Salade verte	Julienne de légumes	Tian de légumes	Purée PDT	Poêlée asiatique
Fruit de saison	Cookies au chocolat	Crème vanille	Salade de fruits frais *	Tiramisu italien *	Fruit de saison	Fromage blanc

FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre
-------------	-----	-------	-------------------	-------	---------------	-----------------------

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Avocat	Terrine de légumes	Carottes râpées *	Concombre vinaigrette *	Pâté de campagne cornichons *	Pizza aux 3 fromages	Rillettes de maquereaux au fromage frais *
<b>Rôti de veau au tandoori</b>	Lasagnes végétariennes *	Filet de lieu sauce aux crustacés	Steak haché sauce barbecue *	Parmentier de la mer	<b>Saucisse de volaille à la bretonne *</b>	Jambon grillé aux champignons
Brocolis	Salade verte	Riz aux légumes	Frites en quartier	Salade verte	Haricots plats	Julienne de légumes
Choux à la crème *	Yaourt vanille	Sorbet glacé	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Beignet chocolat
<b>DINER</b>						
Salade nordique (PDT, surimi)	Taboulé *	Macédoine	Céleri vinaigrette et noix *	Crêpe au fromage	Radis	Tomates mozzarella *
Jambon blanc *	Fajitas d'éffiloché d'agneau sauce blanche *	<b>Émincé de bœuf à la coriandre</b>	Galette œuf fromage *	Calamars à la romaine *	Courgette farcie gratinée *	Ravioles végétariennes
Haricots verts	salade verte tomates oignons rouges	Coquillettes au fromage râpé	Salade verte	Duo de courgettes *	Salade verte	
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Salade de fruits frais *	Crème praliné	Éclair au chocolat	Semoule au lait caramel beurre salé *	Fruit de saison

FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre
-------------	-----	-------	-------------------	-------	---------------	-----------------------

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Betteraves *	Friand au fromage	Salade indienne (choux, curry, raisins, fromage) *	Flammekueche	Carottes râpées à l'orientale *	salade de tomates	Salade de mache, thon et croûtons
Tajine d'agneau	Noix de jambon mariné *	Boulettes de pois chiches basilic	Filet de poisson à l'aneth *	Hachis parmentier végétarien	<b>Filet de poulet au miel</b>	<b>Côte de porc échine provençal *</b>
Semoule aux raisins	Duo de haricots verts et beurre	Riz	Poêlée de légumes frais	Salade verte	Poêlée de légumes du soleil	Riz camarguais aux légumes
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Mousse de fruits rouges *	Salade de fruits maison *	Yaourt bio	Gâteau au chocolat *	Panna cotta
<b>Dîner</b>						
Salade tomates maïs *	Coleslaw *	Salade de pépinettes pesto poivrons	Pamplemousse	Salade riz surimi *	Terrine de légumes	Salade de PDT lardons noisettes *
Poisson meunière	<b>Aiguillettes de poulet gorgonzola</b>	<b>Sauté de veau à l'ancienne *</b>	Quiche thon aux œufs *	<b>Rôti de porc au jus</b>	Spaghetti bolognaise *	Nuggets de poisson
Fondue de poireaux	Spaghettis	Petits pois carottes	salade verte	Poêlée de courgettes		Ratatouille
Fromage blanc crumble spéculos *	Ile flottante maison *	Fruit de saison	Yaourt sucré	Compote de fruits	Crème vanille	Fruit de saison
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Betteraves *	Céleri rémoulade	Carottes râpées *	Salade mâche, emmental, tomates	Cervelas à l'échalotte *	Salade haricots verts maïs	Rillettes de sardines * sur toast
Rôti de veau à la moutarde	Steak haché de bœuf *	Dahl de lentilles corail	Paëlla poulet *	Filet de lieu meunière	Colombo de porc BBC	Émincé de bœuf au paprika
haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes	Riz	Riz espagnol	Poêlée de légumes	Lentilles cuisinées	Jardinière de légumes
Pomme fruit	Flan caramel	Fromage blanc coulis de fraise	Fruit de saison	Far aux pommes	Bananes au chocolat *	Tarte aux fruits
<b>Dîner</b>						
Pamplemousse	Salade d'endives et jambon	Salade Marco Polo (pâtes + surimi)	Salade vendéenne *	Terrine de légumes	Macédoine de légumes	Salade RIO (salade, ananas, thon, cœur de palmier)
Omelette ciboulette *	Aiguillette de poulet corn-flakes	Poisson en croûte *	Pizza mexicaine (tomate, poulet, poivrons)	Sauté de bœuf aux légumes	Cordon bleu	Pâtes à la carbonara *
Pâtes aux légumes	Purée de carottes	poêlée de légumes	Salade verte	Nouilles chinoises	Purée de céleri PDT	
Chocolat liégeois	Semoule au lait *	Gâteau au chocolat	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais *	Yaourt nature	Fruit de saison
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

# MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

## EAM

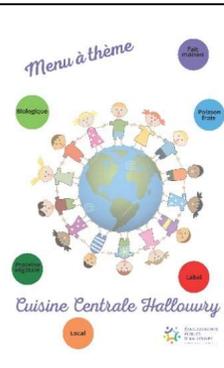
Semaine n°18  
Du 01 au 07 mai 2023

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Salade verte, asperges et fourme d'ambert	Concombre vinaigrette *	Radis bio	Salade de riz * (riz, olive, féta, tomate)	Salade indienne *	Salade piémontaise *	Salade aux 3 fromages
Jambon braisé *	<b>Sauté de volaille à la normande</b>	Parmentier de la mer *	Moussaka boeuf * aubergine	Parmentier végétarien à la patate douce et lentilles	Paupiette de poisson estragon	<b>Paupiette de veau * à la moutarde</b>
Coquillettes	Carottes fraîches beurre persillé	Salade verte	Salade verte		Poêlée de légumes	Pâtes aux légumes
Fruit de saison	Riz au lait carambar *	Yaourt aux fruits	Yaourt sucré	Fruit de saison	Semoule au lait *	Tarte mangue ananas coco
<b>Dîner</b>						
Salade PDT et thon	Avocat	Taboulé à la menthe *	Coleslaw *	Carottes râpées *	Betteraves *	Pamplemousse
Rôti de bœuf * sauce tartare	Risotto poulet chorizo champignons *	Quiche aux œufs et légumes	Filet de lieu beurre blanc	Gigot d'agneau au jus	<b>Échine de porc charcutière</b>	Pilon de poulet barbecue
Ratatouille + riz	Salade verte	salade verte	PDT persillées	Brocolis	Lentilles cuisinées	Purée de PDT
Crème vanille	Fromage blanc coulis	Fruit de saison	Crème pistache	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Compote de fruits *
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

# MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

## EAM

**Semaine n°19**  
Du 08 au 14 mai 2023

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Salade mesclun mimosa *	Potage de légumes ou terrine de légumes	Salade, tomates oignons rouges *		Concombre au p'tit Billy *	Salade croûtons mimolette	Cake au fromage *
Wok de légumes pois chiches	Filet de cabillaud beurre blanc *	Sauté de bœuf basquaise		Couscous d'agneau merguez *	Rôti de porc sauce chasseur	Cuisse de poulet au jus *
Boulettes de soja thaï	Riz	Haricots verts		Semoule	Haricots beurre	PDT paillason
Crème chocolat	Fruit de saison	Brioche façon pain perdu		Glace	Brownie au chocolat	Flan au caramel
<b>Dîner</b>						
Avocat	Salade jambon emmental *	Carottes râpées à l'orange *	Riz au thon *	Radis	Potage de légumes ou Samossas de légumes	Tarte 3 fromages
Poisson pané *	Brochettes de poulet marinées	Hachis parmentier végétarien	Steak de porc sauce poivre	Colombo de poisson	Sauté de veau Marengo *	Omelette ciboulette *
Boulgour	Poêlée de légumes	Salade verte	Julienne de légumes	Tian de légumes	Purée PDT	Poêlée asiatique
Fruit de saison	Cookies au chocolat	Crème vanille	Salade de fruits frais *	Tiramisu italien *	Fruit de saison	Fromage blanc

FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre
-------------	-----	-------	-------------------	-------	---------------	-----------------------

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Avocat	Terrine de légumes	Carottes râpées *	Concombre vinaigrette *	Pâté de campagne cornichons *	Pizza aux 3 fromages	Rillettes de maquereaux au fromage frais *
<b>Rôti de veau au tandoori</b>	Lasagnes végétariennes *	Filet de lieu sauce aux crustacés	Steak haché sauce barbecue *	Parmentier de la mer	<b>Saucisse de volaille à la bretonne *</b>	Jambon grillé aux champignons
Brocolis	Salade verte	Riz aux légumes	Frites en quartier	Salade verte	Haricots plats	Julienne de légumes
Choux à la crème *	Yaourt vanille	Sorbet glacé	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Beignet chocolat
<b>DINER</b>						
Salade nordique (PDT, surimi)	Taboulé *	Macédoine	Céleri vinaigrette et noix *	Crêpe au fromage	Radis	Tomates mozzarella *
Jambon blanc *	Fajitas d'éffiloché d'agneau sauce blanche *	<b>Émincé de bœuf à la coriandre</b>	Galette œuf fromage *	Calamars à la romaine *	Courgette farcie gratinée *	Ravioles végétariennes
Haricots verts	salade verte tomates oignons rouges	Coquillettes au fromage râpé	Salade verte	Duo de courgettes *	Salade verte	
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Salade de fruits frais *	Crème praliné	Éclair au chocolat	Semoule au lait caramel beurre salé *	Fruit de saison

FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre
-------------	-----	-------	-------------------	-------	---------------	-----------------------

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Betteraves *	Friand au fromage	Salade indienne (choux, curry, raisins, fromage) *	Flammekueche	Carottes râpées à l'orientale *	salade de tomates	Salade de mache, thon et croûtons
Tajine d'agneau	Noix de jambon mariné *	Boulettes de pois chiches basilic	Filet de poisson à l'aneth *	Hachis parmentier végétarien	<b>Filet de poulet au miel</b>	<b>Côte de porc échine provençal *</b>
Semoule aux raisins	Duo de haricots verts et beurre	Riz	Poêlée de légumes frais	Salade verte	Poêlée de légumes du soleil	Riz camarguais aux légumes
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Mousse de fruits rouges *	Salade de fruits maison *	Yaourt bio	Gâteau au chocolat *	Panna cotta
<b>Dîner</b>						
Salade tomates maïs *	Coleslaw *	Salade de pépinettes pesto poivrons	Pamplemousse	Salade riz surimi *	Terrine de légumes	Salade de PDT lardons noisettes *
Poisson meunière	<b>Aiguillettes de poulet gorgonzola</b>	<b>Sauté de veau à l'ancienne *</b>	Quiche thon aux œufs *	<b>Rôti de porc au jus</b>	Spaghetti bolognaise *	Nuggets de poisson
Fondue de poireaux	Spaghettis	Petits pois carottes	salade verte	Poêlée de courgettes		Ratatouille
Fromage blanc crumble spéculos *	Ile flottante maison *	Fruit de saison	Yaourt sucré	Compote de fruits	Crème vanille	Fruit de saison
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

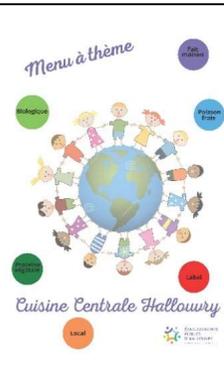
Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Betteraves *	Céleri rémoulade	Carottes râpées *	Salade mâche, emmental, tomates	Cervelas à l'échalotte *	Salade haricots verts maïs	Rillettes de sardines * sur toast
Rôti de veau à la moutarde	Steak haché de bœuf *	Dahl de lentilles corail	Paëlla poulet *	Filet de lieu meunière	Colombo de porc BBC	Émincé de bœuf au paprika
haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes	Riz	Riz espagnol	Poêlée de légumes	Lentilles cuisinées	Jardinière de légumes
Pomme fruit	Flan caramel	Fromage blanc coulis de fraise	Fruit de saison	Far aux pommes	Bananes au chocolat *	Tarte aux fruits
<b>Dîner</b>						
Pamplemousse	Salade d'endives et jambon	Salade Marco Polo (pâtes + surimi)	Salade vendéenne *	Terrine de légumes	Macédoine de légumes	Salade RIO (salade, ananas, thon, cœur de palmier)
Omelette ciboulette *	Aiguillette de poulet corn-flakes	Poisson en croûte *	Pizza mexicaine (tomate, poulet, poivrons)	Sauté de bœuf aux légumes	Cordon bleu	Pâtes à la carbonara *
Pâtes aux légumes	Purée de carottes	poêlée de légumes	Salade verte	Nouilles chinoises	Purée de céleri PDT	
Chocolat liégeois	Semoule au lait *	Gâteau au chocolat	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais *	Yaourt nature	Fruit de saison
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre



# MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

## EAM

**Semaine n°24**  
Du 12 au 18 juin 2023

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Salade mesclun mimosa *	Potage de légumes ou terrine de légumes	Salade, tomates oignons rouges *	 <p>Menu à thème</p> <p>Cuisine Centrale Hallouvry</p>	Concombre au p'tit Billy *	Salade croûtons mimolette	Cake au fromage *
Wok de légumes pois chiches	Filet de cabillaud beurre blanc *	Sauté de bœuf basquaise		Couscous d'agneau merguez *	Rôti de porc sauce chasseur	Cuisse de poulet au jus *
Boulettes de soja thaï	Riz	Haricots verts		Semoule	Haricots beurre	PDT paillason
Crème chocolat	Fruit de saison	Brioche façon pain perdu		Glace	Brownie au chocolat	Flan au caramel
<b>Dîner</b>						
Avocat	Salade jambon emmental *	Carottes râpées à l'orange *	Riz au thon *	Radis	Potage de légumes ou Samossas de légumes	Tarte 3 fromages
Poisson pané *	Brochettes de poulet marinées	Hachis parmentier végétarien	Steak de porc sauce poivre	Colombo de poisson	Sauté de veau Marengo *	Omelette ciboulette *
Boulgour	Poêlée de légumes	Salade verte	Julienne de légumes	Tian de légumes	Purée PDT	Poêlée asiatique
Fruit de saison	Cookies au chocolat	Crème vanille	Salade de fruits frais *	Tiramisu italien *	Fruit de saison	Fromage blanc

FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre
-------------	-----	-------	-------------------	-------	---------------	-----------------------

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
<b>DEJEUNER</b>						
Avocat	Terrine de légumes	Carottes râpées *	Concombre vinaigrette *	Pâté de campagne cornichons *	Pizza aux 3 fromages	Rillettes de maquereaux au fromage frais *
<b>Rôti de veau au tandoori</b>	Lasagnes végétariennes *	Filet de lieu sauce aux crustacés	Steak haché sauce barbecue *	Parmentier de la mer	<b>Saucisse de volaille à la bretonne *</b>	Jambon grillé aux champignons
Brocolis	Salade verte	Riz aux légumes	Frites en quartier	Salade verte	Haricots plats	Julienne de légumes
Choux à la crème *	Yaourt vanille	Sorbet glacé	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Beignet chocolat
<b>DINER</b>						
Salade nordique (PDT, surimi)	Taboulé *	Macédoine	Céleri vinaigrette et noix *	Crêpe au fromage	Radis	Tomates mozzarella *
Jambon blanc *	Fajitas d'effiloché d'agneau sauce blanche *	<b>Émincé de bœuf à la coriandre</b>	Galette œuf fromage *	Calamars à la romaine *	Courgette farcie gratinée *	Ravioles végétariennes
Haricots verts	salade verte tomates oignons rouges	Coquillettes au fromage râpé	Salade verte	Duo de courgettes *	Salade verte	
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Salade de fruits frais *	Crème praliné	Éclair au chocolat	Semoule au lait caramel beurre salé *	Fruit de saison
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre