



Ville d'Hérouville-Saint-Clair

RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D'HEROUILLE SAINT-CLAIR



Menus du 25 février au 1 Mars 2019

		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Salade de lentilles</i>	<i>Filet de Sardine</i>	<i>Chou rouge mimosa</i>	<i>Mais & soja rémoulade</i>	<i>Radis beurre</i>	<i>Betteraves cuites vinaigrette</i>	<i>Haricots rouge à la mexicaine</i>	<i>Coleslaw</i>	<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i>	<i>Filet de maquereau à la tomate</i>
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Crêpe type Ficelle Picarde jambon de porc</i>			<i>Rizotto au saumon</i>			<i>Fricassé de dinde moutarde à la crème</i>			<i>Nuggets de poisson</i>		
	Menu sans porc	<i>Crêpe type Ficelle Picarde jambon de dinde</i>						<i>Pané de blé & tomate mozzarella</i>					
	Menu sans viande	<i>Crêpe fromage</i>						<i>Pommes sautées</i>					
GARNITURE		<i>Duo de carottes</i>						<i>Trio de légumes</i>					
DESSERTS		<i>Petit Louis</i> <i>Fruit</i>	<i>Chanteneige</i> <i>Compote de fruits</i>	<i>Petits suisses aux fruits</i>	<i>Feuilleté mousse à la vanille</i>	<i>Boursin fines herbes</i> <i>Fruit</i>	<i>Boursin fines herbes</i> <i>Pêche au sirop</i>	<i>Camembert</i> <i>Fruit</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Petits suisses au chocolat</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Port salut</i> <i>Fruit</i>	<i>Port salut</i> <i>Cocktail de fruits</i>

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 4 au 8 Mars 2019




		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		<i>Velouté de tomate</i>	<i>Velouté de tomate</i>	<i>Velouté de tomate</i>	<i>Chou rouge mimosa</i>	<i>Mais & soja rémoulade</i>	<i>Radis beurre</i>	<i>Crème Dubarry</i>	<i>Salade carnaval</i>	<i>Salade Lorette</i>	<i>Haricots verts vinaigrette</i>	<i>Concombre sauce Bulgare</i>	<i>Jus de pamplemousse orange ananas</i>
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Quiche Lorraine /Dinde</i>			<i>Spicy de poulet</i>			<i>Jambon braisé de porc sauce moutarde l'ancienne</i>			<i>Pané de blé</i>		
	Menu sans porc							<i>Jambon braisé de dinde sauce moutarde l'ancienne</i>					
	Menu sans viande	<i>Quiche poisson</i>			<i>Nuggets végétale</i>			<i>Crêpe au fromage</i>					
GARNITURE		<i>Salade verte</i>			<i>Poêlée de ratatouille</i>			<i>Gratin dauphinois</i>			<i>Brocolis</i>		
DESSERTS		<i>Chanteneige Fruit</i>	<i>Lait gélifié vanille</i>	<i>Yaourt nature</i>	<i>Flan nappé caramel</i>	<i>Croclait Fruit</i>	<i>Croclait Semoule au lait</i>	<i>Saint Paulin Fruit</i>	<i>Yaourt nature fermier</i>	<i>Petits suisses aux fruits</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Cœur de dame Fruit</i>	<i>Cœur de dame Ananas au sirop</i>

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité



Menus du 11 au 15 Mars 2019




		Lundi			Mardi			 Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Saucisson sec beurre</i>	<i>Asperges vinaigrette</i>	<i>Laitue mimolette</i>	<i>Taboulé à la menthe</i>	<i>Carottes râpées au citron</i>	<i>Velouté de courgettes Bio</i>	<i>Velouté de courgettes Bio</i>	<i>Velouté de courgettes Bio</i>	<i>Chou fleur vinaigrette</i>	<i>Œuf dur Mayonnaise</i>	<i>Mais & soja rémoulade</i>
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Hachis Parmentier</i>			<i>Blanquette de veau</i>			<i>Timbale de dinde milanaise Bio</i>			<i>Poisson au basilic & aux poivrons</i>		
	Menu sans porc												
	Menu sans viande	<i>Brandade de poisson</i>			<i>Omelette</i>			<i>Timbale au thon</i>					
GARNITURE		<i>Salade verte</i>			<i>Haricots plats</i>						<i>Quinoa/Cœur de blé</i>		
DESSERTS		<i>Emmenthal Poire au sirop</i>	<i>Riz à l'Impératrice</i>	<i>Cantal Compote de pommes</i>	<i>Gâteau à la framboise</i>	<i>Gâteau à la framboise</i>	<i>Gâteau à la framboise</i>	<i>Camembert Bio Fruit Bio</i>	<i>Camembert Bio Fruit Bio</i>	<i>Camembert Bio Fruit Bio</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc aux fruits</i>	<i>Port salut Ananas au sirop</i>

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité



Menus du 18 au 22 Mars 2019



		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Duo de tomate et thon	Velouté de potiron	Rillettes cornichon	Salade composée et surimi	Salade de soja	Champignons à la grecque	Radis beurre	Betteraves sauce Bulgare	Saucisson à l'ail	Repas Carnaval	Repas Carnaval	Repas Carnaval
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Rôti de porc sauce charcutière			Couscous poulet			Carbonade Flamande			 Repas Carnaval		
	Menu sans porc	Escalope de dinde charcutière											
	Menu sans viande	Tarte fromage			Couscous poisson			Raviolis de légumes					
GARNITURE		Pommes cuites			Légumes Semoule			Carottes braisées					
DESSERTS		Entremets pistache	Port salut Fruit	Liégeois pommes framboises	Glace	Glace	Glace	Camembert Pêche au sirop	Fromage blanc nature	Camembert Fruit	Repas Carnaval	Repas Carnaval	Repas Carnaval

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 25 au 29 Mars 2019









		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Nem aux légumes	Nem aux légumes	Nem aux légumes	Œuf à la coque	Œuf à la coque	Œuf à la coque	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur Mayonnaise	Cœur de laitue aux croûtons	Rillettes de thon	Maïs concombre	Radis beurre
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Croustillant au fromage			Steak haché			Gigot d'agneau rôtie sauce aux abricots			Dos de cabillaud à l'oseille		
	Menu sans porc				Poisson pané			Navarin de poisson					
	Menu sans viande												
GARNITURE		Petits pois carottes			Haricots verts			Blé			Riz pilaf		
DESSERTS		Liégeois Chocolat	Edam Ananas	Yaourt nature	Petits suisses aux fruits	Chanteneige Pêche au sirop	Fruit	Emmental Tarte aux pommes	Emmental Tarte aux pommes	Emmental Tarte aux pommes	St Paulin Fruit	Crème dessert vanille	Yaourt aux fruits

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité



Menus du 1 au 05 Avril 2019



		Lundi la boîte en fête			Mardi Repas Bio 			Jeudi Repas bien manger en Normandie			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Sardine	Sardine	Sardine	Betteraves cuites Bio sauce bulgare	Betteraves cuites Bio sauce bulgare	Betteraves cuites Bio sauce bulgare	Rémoulade de légumes Normands	Rémoulade de légumes Normands	Rémoulade de légumes Normands	Velouté de courgettes et fromage fondu	Cœur de palmier rémoulade	Brocolis aux amandes
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Ravioli au bœuf 			Rôti de porc Bio sauce robert 			Tartiflette de bœuf au camembert 			Pavé de lieu		
	Menu sans porc				Rôti de dinde Bio sauce robert			Tartiflette de poisson au camembert					
	Menu sans viande	Ravioli aux légumes			Tarte fromage								
GARNITURE		 Laitue feuille			Lentilles Bio			Salade 			Fusilli Sauce arrabbiata		
DESSERTS		Fruit au sirop	Fruit au sirop	Fruit au sirop	Edam Bio Fruit Bio	Edam Bio Fruit Bio	Edam Bio Fruit Bio	Pomme cuite rôtie à la crème d'Isigny & croute de pain	Pomme cuite rôtie à la crème d'Isigny & croute de pain	Pomme cuite rôtie à la crème d'Isigny & croute de pain	Cône ou petit pot	Cône ou petit pot	Cône ou petit pot

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité