

Mode d'emploi - Charte graphique des menus

Taille des éléments :

- Encadrés Date de 6,9 cm de largeur
- Tableau de 17,3 cm d'hauteur et de 27,8 cm de largeur
- Colonne de 6,95 cm de largeur
- Logos de 0,6 cm d'hauteur
- Self de 0,7 cm d'hauteur
- Ligne 1 du tableau de 3,6 cm d'hauteur
- Ligne 2 du tableau de 5,4 cm d'hauteur
- Ligne 3 du tableau de 2,2 cm d'hauteur
- Ligne 4 du tableau de 2,2 cm d'hauteur
- Ligne 5 du tableau de 2,2 cm d'hauteur
- Ligne 6 du tableau de 1,4 cm d'hauteur

Taille de police et couleurs :

- Jour/date en police Calibri Corps taille 18 et couleur RVB 56/87/35
- Les évènements ponctuels en police Calibri Corps taille 14 RVB 237/125/49

- Titre des composantes en gras et police Calibri Corps taille 14
- Détail des composantes en italique et police Calibri Corps taille 10
- Les vinaigrettes en police Calibri Corps taille 10
- Petit bouchon en police Calibri Corps taille 10 et couleur RVB 127/96/0
- Jeune pousse en police Calibri Corps taille 10 et couleur RVB 84/130/53

Modification de l'arrière-plan :
Onglet Affichage > Masque des diapositives

Paramètres d'impression en PDF :
Diapositives en mode Page entière
Mettre à l'échelle de la feuille
Qualité élevée



Lundi 4 Novembre

Salade baltique

(iceberg, carottes, concombres)
et vinaigrette nature

Self Batavia

et vinaigrette nature

Base Couscous végétarien

(pois chiches, légumes couscous,
concassée de tomates, raisins,
mélange couscous...)

Semoule

Portion fromage fondu

Self Pointe de brie

Compote pommes fraises

Self Ananas au sirop

Pain

Mardi 5 Novembre

Salade piémontaise

(Pommes de terre, tomates, oeuif...)

Self Salade boulgour* à l'orientale

(boulgour*, pois chiches, raisins...)

Petit Bouchon

Filet de poisson (lieu) sauce crème

(crème, farine de riz, ail...)

ou

Jeune Pousse

Omelette au fromage

Haricots verts

Yaourt* nature et sucre

Self Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain Seigle

Jeudi 7 Novembre

Petit Bouchon

Rôti de porc* sauce charcutière

(concentré tomates, cornichons, moutarde...)

ou

Jeune Pousse

Bouchée riz épinard ricotta

Navets* béchamel curcuma curry gratinés

Fromage frais aux fruits

Cake cacao

Self Moelleux pommes cannelle

Pain

Vendredi 8 Novembre



Chou blanc râpé*

assaisonné

Self Endives croûtons

et vinaigrette basilic

Base méditerranéenne

(lentilles, courgettes, tomates cubes...)

Torsades

Portion d'Emmental

Self Mimolette à la coupe

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain

Lundi 11 novembre

Mardi 12 novembre

Jeudi 14 novembre

Vendredi 15 novembre

FÉRIÉ

Salade de haricots blancs 

(haricots blancs, échalotes, vinaigrette nature)

Self **Salades de pâtes*  **
à la catalane

(coquillettes, poivrons, vinaigrette nature,...)

Petit Bouchon

Portion de poisson (colin) 
sauce tomates basilic

(tomates concassées, ail, basilic,...)

ou

Jeune Pousse

Emincé basquaise végétarien 

(émincé de pois et blé, légumes ratatouille, paprika...)

Brocolis* en gratin  

Yaourt aromatisé  
(parfums)

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain Céréales  

Salade de haricots verts*  
et vinaigrette ciboulette

Self **Macédoine mayonnaise** 

Egrené 
à la marocaine

(égrené de pois, concentré de tomates, raisins, abricots)

Riz  

Fromage à pâte pressée  
Self **Portion de fromage** 
à pâte molle

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain  

 **Carottes* râpées**  
et vinaigrette nature

Self **Cœur de laitue**
et vinaigrette nature

Omelette 
nature

Lentilles   

Gouda à la coupe
Self **Portion de fromage**
à pâte pressée

Cocktail de fruits au sirop
Self **Compote pommes**  
framboises

Pain  

Lundi 18 novembre

Salade de pommes
de terre*

à l'échalote

Self Salade de blé*
à la parisienne
(blé, basilic tomates, maïs...)

Émincé blanquette
végétarien

(émincé pois blé, oignons, laurier, thym,
poireaux, carottes, crème,...)

Blettes en gratin

Portion de fromage fondu

Self Fromage à pâte pressée
à la coupe

Fruit de saison
Self Fruit de saison

Pain

Mardi 19 novembre

Salade iceberg

et vinaigrette ciboulette

Self Salade coleslaw
(chou blanc, carottes, mayonnaise)

Croq veggie
tomate

Fondue de poireaux*
béchamel curcuma curry
(farine*CE)

Mimolette à la coupe

Self Portion de
fromage fondu

Compote pommes
vanille

Self Abricots au sirop

Pain Semi complet

Jeudi 21 novembre

Houmous

(haricots rouges, lentilles corail, paprika...)

+ Gressins

Petit Bouchon

Pot au feu

(bœuf braisé*) / moutarde

ou

Jeune Pousse

😊 Œufs durs*
sauce aurore
(crème, concentré de tomates...)

Légumes*

façon pot au feu

Yaourt aromatisé

Self Yaourt nature velouté
et sucre

Pain

Vendredi 22 novembre

Expédition Antilles

Daïkon râpé (radis blanc)

et vinaigrette Antilles

(jus pamplemousse, huile colza, brisures
ananas...)

Self Endives croûtons
et vinaigrette Antilles

Petit Bouchon

Filet de poisson (Merlu)

sauce colombo

(crème, ail, mélange colombo...)

ou

Jeune Pousse

égrené pois*

base blanche basilic
(égrené pois, béchamel, basilic)

Riz

Fromage frais
aux fruits

Cake agrumes

Self Moelleux coco mandarine

Pain

Lundi 25 novembre

Mélange carottes brocolis

et vinaigrette échalote

Self Céleri* rémoulade   

Petit Bouchon

Sauté de bœuf*

sauce bourguignonne

(carottes, champignons, concentré de tomates)

ou

Jeune Pousse

Base légumes braisés*

(flageolets, poivrons, tomates, thym, basilic...)

Boulgour 

Cantal AOP à la coupe

Self Portion de fromage à pâte pressée 

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain



Mardi 26 novembre

Macédoine

et vinaigrette nature

Self Betteraves 

et vinaigrette nature

Omelette nature



Endives béchamel 

Yaourt velouté nature + sucre 

Self Fromage blanc nature + sucre

Tarte pommes Normande

Self Tarte aux poires

Pain Semi complet



Jeudi 28 novembre

Batavia

et vinaigrette ciboulette

Self Carottes râpées*   

et vinaigrette ciboulette

Petit Bouchon

Choucroute

(carré de porc/saucisson à l'ail)

ou

Jeune Pousse

Emincé blanquette

(émincé pois blé, oignons, lauriers, thym, poireaux, carottes, crème,...)

Pomme vapeur/choucroute

Pont l'évêque

Self Portion tomme noire

Cocktail de fruits au sirop

Self Compote pommes   

poires

Pain



Vendredi 29 novembre

Chou rouge râpé*

assaisonné

Self Salade verte 

et vinaigrette échalote



Tortelloni



pomodoro mozzarella 

sauce tomate basilic

(Pâtes farcies fromage tomate)

Edam à la coupe

Self Spécialité fromagère 

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain



Lundi 2 décembre

Self Taboulé à l'orientale
Self Salade de pois chiches et
haricots rouges au cumin

Omelette nature

Courge* en gratin

Portion de fromage à pâte molle
Self Fromage à pâte pressée
à la coupe

Self Abricots au sirop
😊 Compote pommes
cannelle

Pain

Mardi 3 décembre

Self Salade de lentilles*
Self Salade pâtes* à la californienne
(pâtes, ananas, maïs, petits pois)

Petit Bouchon
Poisson Pané (colin) / Citron

ou
Jeune Pousse
Bouchée de blé pané / Ketchup

Choux fleurs persillés*

Self Cantal AOP à la coupe
Self Fromage à pâte pressée
individuel

Self Fruit de saison
Fruit de saison

Pain Seigle

Jeudi 5 décembre

MENU BIO

Petit Bouchon
Rôti de veau
sauce crème
(crème, farine, oignons)

ou
Jeune Pousse
Egrené à la tomate
(égrené de pois, sauce tomates basilic, oignons...)

Pommes de terre
en gratin

Self Portion emmental
Self Fromage à pâte pressée
à la coupe

Self Fruit de saison
Fruit de saison

Pain

Vendredi 6 décembre

Fête des Lumières

Salade baltique
(iceberg, carottes, concombres)
et vinaigrette basilic
Self Endives aux croûtons
et vinaigrette basilic

Quenelles Nature
sauce tomate basilic

Haricots verts

Self Yaourt nature* et sucre
Self Yaourt aromatisé

Cake aux pralines roses

Pain

Lundi 9 décembre

Salade iceberg

et vinaigrette ciboulette

Self Chou blanc râpé*

assaisonné



Base Mexicaine végétarien

(haricots rouges, tomate, poivrons, farine de riz, cumin...)



Macaronis



Fromage à pâte pressée à la coupe



Self Camembert



Compote pommes menthe



Ananas au sirop

Self

Pain



Mardi 10 décembre

Salade de haricots blancs



Self Salade de riz*



à la Parisienne

(riz, mais, tomates, vinaigrette nature...)

Petit Bouchon

Sauté de bœuf*



sauce dijonnaise

(moutarde, crème, épice paëlla)

ou

Jeune Pousse

Œufs durs*



sauce béchamel

Epinards branches*



béchamel / croûtons

Yaourt aromatisé



Self Yaourt nature* et sucre



Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain Céréales



Jeudi 12 décembre

Céleri rémoulade



Self Endives /croûtons

et vinaigrette miel

Petit Bouchon

Filet de poisson (Lieu)



sauce curry

(crème, curry, oignons...)

ou

Jeune Pousse

Emincé aux épices végétarien



(émincé de pois blé, anis vert, cardamome, tomates concassées, cumin, raisins, ...)

Semoule



Bûche du Pilat



Self Tomme blanche



à la coupe

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain



Vendredi 13 décembre



Salade chou- fleur *



et vinaigrette échalote

Self Salade de haricots verts*



et vinaigrette échalote

Croustillant au fromage

Carottes* au cumin



Crème dessert vanille

Self

Crème dessert caramel



Pêches au sirop

Self

Compote pommes poires



Pain



Lundi 16 décembre

Salade piémontaise

(Pommes de terre, tomates, oeuif...)

Self Salade de lentilles*  

(lentilles, échalote, vinaigrette nature,...)

Omelette
au fromage



Petits pois* au jus



Fromage frais
aux fruits



Fruit de saison
Self Fruit de saison

Pain



Mardi 17 décembre

Menu de Fin d'année

Bâtonnets de carottes

et sauce aïoli

(mayonnaise, ail, huile olive, épices)

Self Mâche

et vinaigrette Nature

Petit Bouchon

Sauté de dinde*



sauce pain d'épices

(pain épices, oignons, farine de blé...)

ou

Jeune Pousse

Base chili



(haricots rouges, ketchup, haricots plats...)

 Ecrasé de pommes de terre



Fromage à pâte pressée
à la coupe



Self Rouy

Entremet chocolat noisette
clémentine et chocolat

Pain Semi complet
Céréales



Jeudi 19 décembre

Salade de pois chiche à l'orientale 

Self Taboulé à l'orientale

Emincé à l'espagnol végétarien 

(émincé de pois blé, petits pois, poivrons, tomates)

Brocolis* en gratin

(huile, lait, farine *CE)



Cantal AOP à la coupe 

Self Portion de gouda

Self Ananas au sirop
Compote pommes framboises



Pain



Vendredi 20 décembre

Cœur de scarole

et vinaigrette agrumes

Self Carottes* râpées   

et vinaigrette agrumes

Petit Bouchon

Bœuf braisé*



sauce tomate basilic

(concentré de tomates, ail, oignons...)

ou

Jeune Pousse

Egrené de pois*



base blanche basilic

(égrené de pois, béchamel, basilic)

Flageolets au jus 

Fromage à pâte pressée
à la coupe

Self Pont l'évêque

Self Compote pommes miel   

Self Cocktail de fruits au sirop

Pain

