

# 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 :

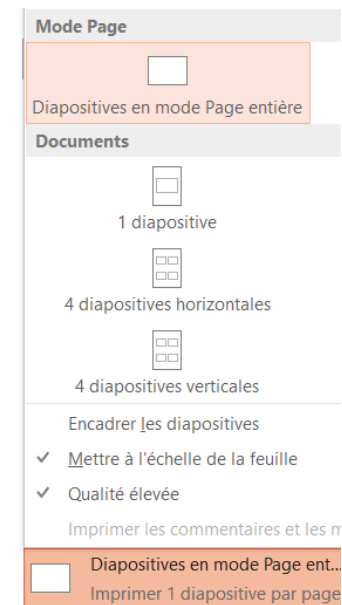
Onglet Affichage > Masque des diapositives

## 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

**Self** Yaourt aromatisé  
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

**Self** Cake agrumes  
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** 

**en gratin**

**Yaourt velouté nature** + sucre 

**Self Fromage blanc nature** + sucre

**Tarte pommes Normande**

**Self Tarte aux poires**

**Pain Semi complet**

**céréales**  

## 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



### végétarien

(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  
Compte 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

### Self Céleri rémoulade



### 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



### Self Bûche du Pilat



### 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

Compote pommes miel   

**Self** Cocktail de fruits au sirop

Pain

