



Menus du 4 septembre au 20 octobre 2017

Chers parents,

Nous entamons ensemble une nouvelle année scolaire, après des vacances qui, nous l'espérons, vous auront permis de vous reposer.

Nous profitons de cette première gazette de l'année pour souhaiter la bienvenue à nos nouveaux partenaires et remercions ceux qui nous ont renouvelé leur confiance.

Nous continuerons de travailler pour une restauration de qualité, de proximité, respectant l'environnement et de promouvoir l'éducation nutritionnelle de vos enfants.

Christine CLEMENT
Responsable suivi relations clients





Information pratique

Retrouvez nos menus depuis la page d'accueil de notre site internet :





www.vercors-restauration.com

Pour toute question relative aux menus, vous pouvez contacter le service Relations Clients par téléphone
04-76-85-91-15





Semaine du 4 au 8 septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	LE PLEIN D'ENERGIE Melon	Betteraves à l'échalote	Friand au fromage	Salade de risonis	Salade verte
Plat	HISTOIRE Volaille d'Henri IV	Paupiette de veau aux champignons	 Navarin d'agneau	Filet de poisson pané / Citron	 Rôti de Porc au thym ¹
Garniture	MATHS Duo de légumes	Coquillettes	Haricots verts persillés	Flan de légumes « MAISON » 	Purée de pommes de terre
Fromage	SCIENCE Portion de Calcium	Montcendré	Tomme blanche	Fromage blanc nature sucré	 Tomme de Savoie à la coupe
Dessert	GEOGRAPHIE Tarte Normande	Fruit	Fruit	Fruit	Coupe de fruits du Verger

Semaine du 11 au 15 septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre au thon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Taboulé à la menthe	Concombre au fromage blanc
Plat	Pilons de poulet au jus	Filet de poisson sauce crustacé	 Rosbeef froid / Mayonnaise	Omelette au fromage	 Sauté de porc à la moutarde ²
Garniture	Carottes persillées	Riz créole	Gratin de choux fleurs	Epinards hachés	Macaronis
Fromage	Yaourt nature sucré	Edam	Babybel	 Bournette du Vercors à la coupe	Fourme d'Ambert
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Tarte feuilletée à l'abricot « MAISON » 	Fruit	Compote pommes / Fraises

Semaine du 18 au 22 septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette / Beurre ³	 Pizza au fromage	Melon	Salade de blé	Carottes râpées
Plat	 Croque Monsieur à la volaille	 Sauté de blanc de poulet basquaise	Filet de poisson à la crème	Rôti de porc au jus ⁴	 Sauté de veau au romarin
Garniture	Salade verte	Gratin de brocolis	Papillons	Courgettes à la provençale	Pommes de terre persillées
Fromage	Fromage blanc nature	Carré de l'Est à la coupe	Emmental râpé	Gouda	Brie à la coupe
Dessert	Purée de poires	Fruit	Crème dessert à la vanille	Fruit	Yaourt aromatisé aux fruits

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate vinaigrette	Céleris rémoulade	Roulé au fromage ails et fines herbes	Concombre à la ciboulette	Soufflé au fromage « MAISON »
Plat	Rôti de veau aux oignons	Sauté De porc aux olives ⁵	Filet de poisson meunière / Citron	Raviolis de bœuf frais à la sauce tomate	Jambon au jus ⁶
Garniture	Polente	Haricots verts persillés	Jeunes carottes		Petits pois
Fromage	Saint Marcellin à la coupe	P'tit Louis tartine	St Paulin	Tomme noire	Yaourt nature sucré
Dessert	Liégeois à la vanille	Beignet au chocolat	Fruit	Coupelle de fruits du Verger	Fruit

Semaine du 2 au 6 octobre 2017

	Lundi	Menu Plaisir	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tortis / Olives / Maïs	Cœur de laitue	Duo de chou	Betteraves à l'huile d'olive	Carottes râpées
	Steak haché au jus	Filet de poulet pané / Ketchup	Saucisse de volaille	Sauté d'agneau au paprika	Filet de poisson à la crème
	Epinards hachés	Frites	Riz aux petits légumes	Semoule	Purée de potiron
	Fromage blanc nature sucré	Bûche du Pilat à la coupe	Bonbel	Samos	Mimolette
	Fruit	Purée de pommes	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Tarte au flan



Semaine du 9 au 13 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte	Velouté de brocolis à la vache qui rit	Jambon cru de Pays ⁷	Tarte Alsacienne	Salade d'endives
Plat	Sauté de bœuf au jus	Filet de poisson à la Bretonne	Poulet basquaise	Choucroute garnie ⁷	Dinde façon Waterzoï
Garniture	Gratin dauphinois	Haricots persillés	Riz		Petits pois
Fromage	Bournette du Vercors à la coupe	Confiture de fraise	Tomme noire	Fromage blanc nature sucré	Mimolette
Dessert	Yaourt brassé à la châtaigne	Crêpe	Fruit	Fruit	Tarte au sucre

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomate vinaigrette	Choux fleurs vinaigrette	Salade de tortis	Salade verte	Céleris rémoulade
	Sauté de porc à la moutarde ⁸	Filet de poisson meunière / Citron	Rôti de veau au jus	Filet de poulet au jus	Steak haché au jus
	Polente	Gnocchis ronds à la tomate	Gratin de poireaux	Carottes sautées	Lentilles
	Camembert	Fromage frais nature sucré	Tomme blanche	St Nectaire	Vache qui rit
	Flan vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Cake aux pépites de chocolat « MAISON »	Purée de poires

Cette année pour la semaine du goût l'équipe de Vercors Restauration vous propose de découvrir quelques recettes typiques des régions de France.

Lundi, nous commencerons par un menu composé essentiellement de produits locaux,

Mardi, nous irons faire un tour du côté de la Bretagne le temps de déguster une crêpe,

Mercredi, en route pour la Nouvelle Aquitaine pour goûter leur poulet basquaise.

Jeudi, direction le Grand Est pour manger une flammenkueche appelé aussi Tarte Alsacienne spécialité de l'Alsace.

Pour bien terminer notre voyage autour des régions de France, vendredi direction le Haut de France pour une petite tarte au sucre.

Plats de remplacement

1 – Omelette 2 – Boulettes végétarienne 3 – Œufs durs /mayonnaise 4 – Filet de poisson sauce citron 5 – Pané fromager 6 – Boulettes végétarienne 7 – Nuggets de blé + Légumes de choucroute 8 – Boulettes végétarienne

Selon les spécificités des communes et les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

Viande Bovine Française



Viande Race Bouchère



Viande de Porc Française



Volaille française



Agneau Français



Origine Rhône Alpes

