



Menus du 26 février 2018 au 6 avril 2018

Dans la continuité de notre démarche qualité, associant choix des matières premières, éducation nutritionnelle et respect de l'environnement, nous proposons le jeudi 22 mars 2018 un repas « alternatif ».

Un repas alternatif est un repas sans viande ni poisson, mais qui reste un menu élaboré, diététique, écologique et pédagogique.

L'impact écologique est non négligeable : par exemple, la production d'1kg de céréales nécessite 12 fois moins d'eau et 19 fois moins de surfaces de sol que la production d'1kg de bœuf.

Les plats composant ce repas alternatif ont été judicieusement choisis par l'équipe de cuisine et moi-même. Dans le menu proposé, l'association de céréales et légumes secs permet d'apporter des protéines d'aussi bonne qualité qu'une portion de viande, de poisson ou d'œuf.

Ce type de repas, proposé en alternance avec des menus conventionnels, est sans conséquence néfaste au niveau nutritionnel et il respecte la législation en vigueur.

CLEMENT Christine
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 26 février au 2 mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées/raisins secs	Taboulé	Duo de choux	Rosette ¹	Salade verte
Plat	Sauce carbonara ²	Filet de poisson meunière/citron	 Sauté de volaille au jus	Omelette aux fines herbes origine : France	 Couscous de bœuf et ses légumes 
Garniture	Spaghettis	Epinards hachés	Gratin de potiron	Riz à la tomate	Semoule
Fromage	Emmental râpé	ST Paulin	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Bûche de chèvre à la coupe
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit	 Beignet à la framboise	Fruit	Flan vanille nappé caramel

Semaine du 5 au 9 mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Jus de pommes reinette	Salade de haricots verts	 Tarte au fromage	Salade d'endives	Carottes râpées
\$ap	Moules à la crème	Bâtonnets de poulet pané/ketchup	Rôti de veau au jus	 Sauté de porc au jus ³	Quenelle de brochet sauce nantua
Garniture	Pommes frites	Lentilles	Petits pois	Gratin de choux-fleurs	Riz
Fromage	Fromage blanc nature	 Bournette du Vercors à la coupe	Cantafrais nature	Gouda	Yaourt nature sucré
Dessert	Crème de marrons	Fruit	Fruit	 Tarte aux pommes	Coupelle de fruits du verger



Semaine du 12 au 16 mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Kiwi Bio à la cuillère	Betteraves à l'échalote	Céleri rémoulade	Friand au fromage	Salade verte
Plat	Filet de poisson sauce ciboulette	Pignons de poulet au miel	Navarin d'agneau	Jambon ⁴ froid	Omelette nature Bio
Garniture	Blé à la tomate	Pommes rösti	Polenta	Carottes persillées	Epinards hachés
Fromage	Tomme de Savoie à la coupe	Fromage blanc nature sucré	Bleu de sassenage	Fromage frais nature sucré	Bonbel
Dessert	Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair à la vanille

Semaine du 19 au 23 mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	REPAS ALTERNATIF	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de pommes de terre/olives noires/thon	Salade mélangée	Macédoine de légumes	Brocolis vinaigrette
Plat	Filet de poisson pané/citron	Sauté de bœuf aux champignons	Sauté de blanc de poulet à la moutarde	Lentilles	Bœuf haché à la bolognaise Spaghettis
Garniture	Haricots verts	Choux fleurs béchamel	Petits pois/carottes	Boullghour	
Fromage	Vache qui rit	Briques du Vercors à la coupe	Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature sucré	Emmental râpé
Dessert	Ananas au sirop	Fromage frais aromatisé aux fruits	Paris Brest	Fruit	Fruit

Semaine du 26 au 30 mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis/beurre	Salade d'endives/croûtons	Salade verte	Salade de cœur de palmier/mais	Concombres à la ciboulette
Plat	Paupiette de veau au jus	Steak haché au jus	Sauté d'agneau à l'orientale	Quenelles sauce tomate	Filet de poisson sauce au beurre blanc
Garniture	Riz	Pommes de terre sautées	Semoule	Haricots verts persillés	Gratin de brocolis
Fromage	Tomme de Savoie à la coupe	Yaourt nature sucré	Briques du Vercors à la coupe	Gouda	Carré frais
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit	Liégeois à la vanille	Fruit	Gâteau roulé au chocolat MAISON

Semaine du 2 au 6 avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots verts	Tarte méditerranéenne	Betteraves au vinaigre de framboise	Salade mélangée	
Plat	Filet de poisson pané/citron	Pignons de poulet	Diot ⁵ de Savoie	Rôti de veau aux oignons	
Garniture	Pâtes à la tomate	Champignons à la crème	Purée de pommes de terre	Carottes persillées	
Fromage	Camembert	Mimolette	Fromage blanc nature sucré	Tomme blanche	
Dessert	Fruit	Fruit	Poire au sirop	Tarte Normande	

* Ce gâteau est confectionné par nos cuisiniers.

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



Plats de remplacement



- 1 – Rillettes de thon 2 – Sauce au thon à la tomate 3 – Filet de poisson à l'aneth 4 - Filet de poisson à la crème 5 – Filet de poisson à la provençale

Retrouvez la gazette SANS VIANDE sur notre site internet www.vercors-restauration.com

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



Agriculture Biologique



Viande d'agneau Française



Origine Rhône Alpes

