

# Restaurant scolaire

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2020

Membre de



BASE 5E

Semaine 2  
(5é.)



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Baguette flammekueche**

**Boulettes de bœuf sauce tomate**

**Haricots beurre**

**Yaourt pulpé**

**Salade coleslaw**

**Risotto de pépinettes pesto mozzarella**

-

**Galette des rois briochée**

**Crêpe au fromage**

**Rôti de Porc à la diable**

**Bâtonnière de légumes**

**Fruit de saison**

**Potage de légumes**

**Normandin de Veau sauce échalote**

**Pommes rissolées**

**Maestro vanille**

**Salade de lardons aux croûtons**

**Colin meunière sauce tartare**

**Semoule**

**Compote aux deux fruits**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Salade coleslaw : chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2020

Membre de



Semaine 3  
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

## Lundi

**Carottes vinaigrette**

**Saucisse de Strasbourg\*\***

**Purée de patate douce**

**Purée de poires**

## Mardi

**Persillade de pommes de terre**

**Dos de colin sauce bonne femme**

**Haricots verts**

**Fruit de saison**

## Mercredi

**Demi-pamplemousse**

**Emincé de volaille au curry**

**Riz**

**Yaourt sucré**

## Jeudi

**Velouté de potiron**

**Bœuf braisé tex mex**

**Pommes boulangères**

**Mousse au chocolat**

## Vendredi

**Salade de lentilles**

**Couscous végétarien\***

-

**Crème dessert vanille**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

**Couscous végétarien** : Légumes de couscous (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches), boulettes végétariennes couscous, semoule



Sauce bonne femme : champignons, échalote, persil, fumet, crème roux, assaisonnement



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 4  
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert



## Lundi

**Macédoine de légumes**

**Rôti de dinde au paprika**

**Gratin de choux fleurs**

**Yaourt aromatisé**

## Mardi

**Saucisson à l'ail**

**Filet de poisson à la provençale**

**Blé**

**Fruit de saison**

## Mercredi

**Carottes râpées**

**Couscous \***

-

**Fruit de saison**



**Salade verte, maïs et mimolette**

**Hachis Parmentier**

**végétarien \***

**Flan vanille**

## Vendredi

**Nems**

**Porc épicé au caramel**

**Poêlée asiatique**

**Beignet**



\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

**Hachis Parmentier végétarien** : Purée de pommes de terre, égréné végétal (soja)



Les groupes d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2020

Membre de



Semaine 5  
(5é.)



**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Betterave

Crêpe au fromage

Salade Napoli

Velouté de légumes

Carottes râpées au citron

Plat principal

Nugget's de maïs et dosette ketchup

Paupiette de veau marengo

Sauté de bœuf

Tartiflette \*

Calamars à la romaine

Légume Féculent

Coquillettes

Epinards à la crème

Purée de potiron

Salade verte

Gratin de brocolis

Produit laitier

Dessert

Crème dessert chocolat

Compote de pommes

Fruit de saison

Fruit de saison

Tarte aux pommes

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

**Salade composée :**

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 6  
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

## Lundi

**Taboulé**

**Filet de poulet à la crème**

**Petits pois**

**Yaourt pulpé**



Nouveauté



**Demi-pampleousse**

**Croc fromage**

**Macaronis**

**Crêpe**



## Mercredi

**Salade bulgare**

**Mignonettes d'agneau sauce Andalouse**

**Riz**

**Compote**

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

## Jeudi

**Haricots verts à l'emmental**

**Cassoulet\***

-

**Fruit de saison**

## Vendredi

**Salade de lardons aux croûtons**

**Filet de poisson meunière \*\***

**Carottes persillées**

**Chocolat liégeois**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

### Salade composée :

Salade bulgare : concombre, carottes, sauce bulgare



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 7



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Entrée	Pâté de campagne	Céleri rémoulade	Riz au thon	Betteraves	Chou-fleur sauce Aurore
Plat principal	Sauté de volaille sauce tomate	Filet de poisson sauce citron	Rôti de Porc sauce forestière	Coquillettes bolognaise*	Tajine végétarien*
Légume Féculent	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Gratin de salsifis	-	-
Produit laitier					Crème dessert vanille
Dessert	Fruit de saison	Flan caramel	Poire au sirop	Fruit de saison	

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

**Les groupes d'aliments :**

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, oeufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

**Tajine végétarien :** légumes tajine (carottes, courgettes, aubergines, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs), pois chiches, semoule



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2020

Membre de



Semaine 10

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

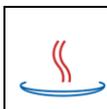
**Nos salades:**



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Année 2019/2020

Période 3

Semaine 2

Site : .....

Responsable de secteur : | | Mr Ferreira | | Mlle Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
Lundi 06-janv	Baguette flammekueche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Boulettes de bœuf sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haricots beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt pulpé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 07-janv	Salade coleslaw	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Risotto de pépinettes pesto mozzarella	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Galette des rois briochée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 08-janv	Crêpe au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Rôti de Porc à la diable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Bâtonnière de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 09-janv	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Normandin de Veau sauce échalote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pommes rissolées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Maestro vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 10-janv	Salade de lardons aux croûtons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Colin meunière sauce tartare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Semoule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Compote aux deux fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

--



Année 2019/2020

Période 3

Semaine 3

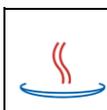
**Site :** .....**Responsable de secteur :** | | Mr Ferreira | | Mlle Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
Lundi 13-janv	Carottes vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Saucisse de Strasbourg**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de patate douce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de poires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 14-janv	Persillade de pommes de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Dos de colin sauce bonne femme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haricots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 15-janv	Demi-pamplemousse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Emincé de volaille au curry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 16-janv	Velouté de potiron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Bœuf braisé tex mex	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pommes boulangères	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Mousse au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 17-janv	Salade de lentilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Couscous végétarien*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Crème dessert vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

**Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.**



Année 2019/2020

Période 3

Semaine 4

Site : .....

Responsable de secteur : | | Mr Ferreira | | Mlle Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

		Merci de préciser la ou les raison(s)									
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires	
Lundi 20-janv	Macédoine de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Rôti de dinde au paprika	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gratin de choux fleurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Yaourt aromatisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 21-janv	Saucisson à l'ail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Filet de poisson à la provençale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 22-janv	Carottes râpées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Couscous *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jeudi 23-janv	Salade verte, maïs et mimolette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Hachis Parmentier végétarien *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Flan vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
		00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 24-janv	Nems	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Porc épicé au caramel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Poêlée asiatique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Beignet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2019/2020

Période 3

Semaine 5

Site : .....

Responsable de secteur :     | |   Mr Ferreira                             | |   Mlle Rio                                     | |   M. Buléon

*Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.*

		Merci de préciser la ou les raison(s)									
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires	
<b>Lundi</b> 27-janv	Betterave	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Nugget's de maïs et dosette ketchup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Coquillettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Crème dessert chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>Mardi</b> 28-janv	Crêpe au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Paupiette de veau Marengo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Epinards à la crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Compote de pommes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>Mercredi</b> 29-janv	Salade Napoli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Sauté de bœuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Purée de potiron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>Judi</b> 30-janv	Velouté de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Tartiflette *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Salade verte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>Vendredi</b> 31-janv	Carottes râpées au citron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Calamars à la romaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gratin de brocolis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Tarte aux pommes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

**Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.**



Année 2019/2020

Période 3

Semaine 7

Site : .....

Responsable de secteur :     | | Mr Ferreira                                     | | Mlle Rio                                     | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

Merci de préciser la ou les raison(s)

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
<b>Lundi</b> 10-févr	Pâté de campagne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Sauté de volaille sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haricots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Mardi</b> 11-févr	Céleri rémoulade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Filet de poisson sauce citron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de pommes de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Mercredi</b> 12-févr	Riz au thon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Rôti de Porc sauce forestière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Gratin de salsifis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Jedi</b> 13-févr	Betteraves	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Coquillettes bolognaise*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Vendredi</b> 14-févr	Chou-fleur sauce Aurore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Tajine végétarien*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

**Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.**

Année 2019/2020

Période 3

Semaine 6

**Site :** .....

**Responsable de secteur :**     | |     Mr Ferreira                             | |     Mlle Rio                             | |     M. Buléon

*Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.*

Merci de préciser la ou les raison(s)

Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Merci de préciser la ou les raison(s)					Commentaires
					Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	
<b>Lundi</b> 17-févr		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Mardi</b> 18-févr		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	00/01/1900	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Mercredi</b> 19-févr		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Jeudi</b> 20-févr		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>Vendredi</b> 21-févr		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

**Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.**