



LA COPECHAGNIERE

Menus du lundi 7 janvier au vendredi 11 janvier 2019

Membre de



BASE 5E

Semaine 2
(5é.)

-  Entrée
- Plat
- Produit
-  Laitier
- Dessert

Lundi

Baguette flammekueche

Boulettes de bœuf sauce tomatée

Haricots verts

Yaourt pulpé

Fruit de saison

Mardi

Chou rouge vinaigrette

Jambon grill**

Petits pois extra fins

Rondelé nature

Galette des rois briochée



Mercredi

Crêpe au fromage

Escalope viennoise**

Poêlée de légumes

Bûchette au chèvre

Poire au sirop

Jeudi

Carottes râpées

Hachis

Parmentier *

Edam

Salade de fruits

Vendredi

Betteraves

Colin pané aux 3 céréales sauce tartare

Semoule

Fromage frais sucré

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. »

Nos salades:

Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, maïs et croûtons

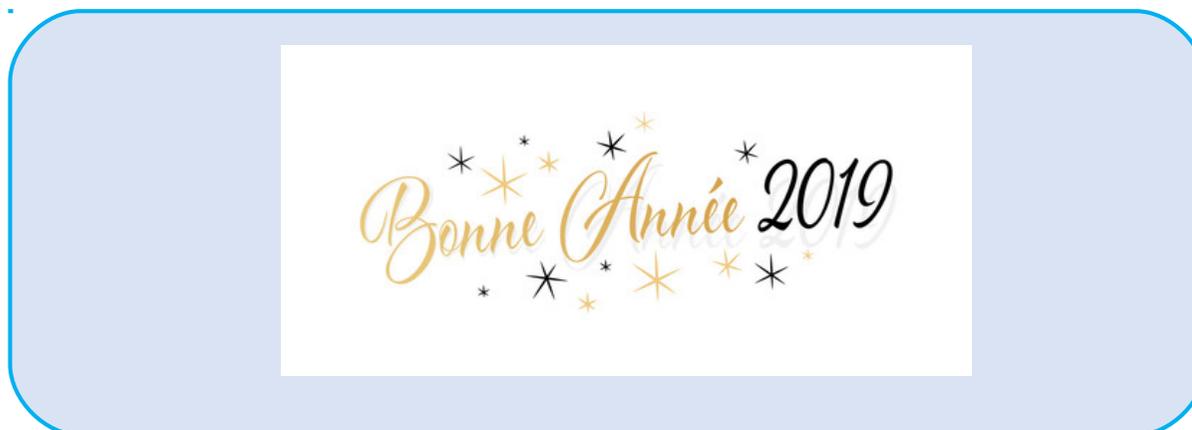


Les groupes d'aliments :

- 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 3
(5é.)

Entrée

Produit

Dessert

Lundi

Céleri et maïs

Saucisse fumée **

Lentilles

Cotentin ail et fines herbes

Compote

Mardi

Taboulé exotique

Dos de colin à la crème de poivrons

Carottes persillées

Gouda

Banane

Mercredi

Pâté de campagne

Moelleux de poulet au curry

Riz

Yaourt sucré

Fruit de saison

Jeudi

Velouté AB de potiron

Couscous*

Camembert

Mousse au chocolat

Vendredi

Salade piémontaise

Sauté de bœuf Tex Mex

Poêlée de légumes

Crème dessert vanille

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. »

Nos salades:

Taboulé exotique: poivron, raisins, ananas, tomate, petits pois, vinaigrette
Piémontaise : Pommes de terre, œuf, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise



Venez découvrir l'élevage français à travers le quotidien de la famille Jolipré. Grâce à Dounia et Ulysse, deux petits citoyens, explorerons cet univers.

Dans ton restaurant scolaire viens découvrir les éléments de décoration, des livrets de jeux et ton cadeau...



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.



7

8



LA COPECHAGNIERE

Menus du lundi 21 janvier au vendredi 25 janvier 2019

Membre de



Semaine 4
(5é.)

Entrée

Produit laitier

Dessert

Lundi

Macédoine de légumes

Rôti filet de dinde au paprika

Gratin de choux fleurs

Yaourt aromatisé

Compote

Mardi

Saucisson à l'ail

Hoki poêlé au beurre

Coquillettes

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Mercredi

Pizza

Merguez douces **

Ratatouille

Emmental

Abricot au sirop



Velouté de légumes

Parmentier végétarien *

Fraidou

Ile flottante

Vendredi

Betteraves

Haché de bœuf aux olives

Julienne de légumes

Petit moulé nature

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 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:

Salade camarguaise : Riz, surimi, concombres, maïs, carotte, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

BLAGUES

Pendant le cours d'histoire, la maîtresse demande :
"Où est mort Napoléon?"
Arthur regarde dans son livre d'histoire, lève la main et répond :
"A la page 79, mademoiselle."

Arthur rentre de l'école :
- Alors, lui demande son papa, les questions de ton contrôle de mathématiques n'étaient pas trop difficiles?
- Les questions, ça allaient, répond Arthur. Ce sont les réponses qui m'ont donné du mal!





Occane de restauraŕion: tous informo que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 27/12/2004. Notre viande de porc est certifiée P.P.P.





Semaine 5
(5é.)



Entrée

Produit

Laitier

Dessert

Lundi

Entrée

Friand au fromage

Magrettes de poulet au piment

Haricots beurre

Président calcium

Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées au citron

Paupiette de veau marengo

Lentilles

Bûchette au chèvre

Compote de pomme

Mercredi

Pommes de terre AB mimosa

Sauté de bœuf

Jardinière de légumes

Fromage blanc

Biscuits

Jeudi

Saucisson sec

Tartiflette *

Salade verte

Yaourt au sucre de canne

Fruit de saison

Vendredi

Betteraves

Curry de poisson

Coquillettes

St Paulin

Crêpe

* 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 gluten et sans lactose. Une 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:

Devinette et charades

1/ Quel est le fruit que les poissons détestent ?

2/ Mon premier est un oiseau voleur
Mon second ne dit pas la vérité
Mon tout est un fruit très piquant

3/ Mon premier, c'est deux fois trois
Mon second, c'est une sacrée frousse
Mon tout se décore pour Halloween

3/ citrouille (six-trouille)

2/ piment (pie-ment)

1/ La pêche



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
-
-
- Produit
- laitier
- Dessert

Lundi

Taboulé

Haché de bœuf sauce bourguignonne

Haricots verts

Yaourt pulpé

Fruit de saison

Mardi

Nems

Emincé de volaille sauce aigre douce

Riz AB cantonnais

Barre d'ananas

Sablé à la noix de coco

Mercredi

Duo de crudités

Mignonettes d'agneau sauce Andalouse

Tortis

Fromage blanc

Fruit de saison

Jeudi

Salade bohème (chou blanc AB)

Cordon bleu**

Haricots blancs à la tomate

Mimolette

Abricots au sirop

Vendredi

Betteraves

Filet de poisson meunière **

Purée de brocolis

Camembert

Chocolat liégeois

* 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:

Taboulé : Semoule de blé, poivron citron, oignon, tomate, vinaigrette

Duo de crudités : Carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette

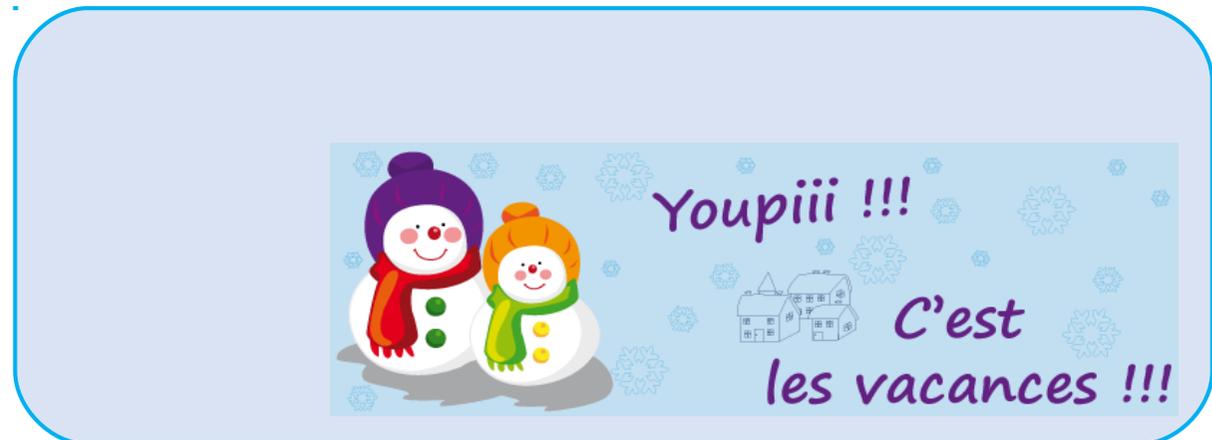
Salade bohème : Chou blanc, c rôti de dinde

courgettes, raisins secs, ciboulette, vggte

Salade de lardons à légumes, poisons reufs, salade verte, fardons, mais et cro

Les groupes d'aliments :

- 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 9



Lundi

Entrée

Piémontaise

Aiguillettes de poulet au miel et à l'abricot

Petits pois

Yaourt aromatisé

Fruit de saison



Crêpe aux champignons

Nuggets de blé

Carottes crémees

Rondelé

Brownie

Mercredi

Carotte râpées

Sauté de porc à la provençale

Gratin de choux fleurs

St Paulin

Abricot au sirop

Jeudi

Velouté de légumes

Parmentier

oriental (merguez)*

Madame Loïck

Compote

Vendredi

Betteraves AB et maïs

Hoki poêlé doré au beurre

Riz (et dosette de ketchup)

Brie

Flan nappé caramel

Produit



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:

Piémontaise : Pommes de terre, oeuuf, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise
Salade camarguaise : Riz, surimi, concombres, maïs, carotte, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

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

COMMENT EST COLLECTÉ LE LAIT ?

- L'ÉLEVAGE**: Une vache produit chaque jour entre 20 et 30 litres de lait.
- LA TRAITE**: Un camion réfrigéré vient chercher le lait, observe la lactation et le ramène.
- LE STOCKAGE AU FRAIS**: Le lait arrive dans des bennes pour être refroidi à 4°C afin de retarder le développement des bactéries.
- LE TRANSPORT**: Le lait est chauffé à 65°C pour pasteuriser le lait, éliminer les bactéries et le rendre sûr à consommer.

COMMENT EST FABRIQUÉ LE FROMAGE ?

Avec le bon lait de vache, on fabrique des fromages de toutes sortes. Le résultat est la même pour tous. Seuls varient les dosages, la température, la quantité de sel.

- LE CAILLAGE**: Dans de grandes bassines, le lait est chauffé et on y ajoute du sel.
- LE MOULAGE**: On laisse le pain à égoutter dans des moules qui lui donnent sa forme.
- LE SALAGE**: Les fromages sont chauffés pour sécher, pour leur donner du goût, améliorer leur texture et éviter les moisissures.
- L'AFFINAGE**: Certains fromages sont affinés avec beaucoup de sel.



~~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 10

Lundi



Entrée

Macédoine de légumes

Paupiette de veau sauce tomate basilic

Haricots verts

Bûchette au chèvre

Crème dessert au chocolat

Produit

laitier

Dessert



Mardi

Pommes de terre AB mimosas

Rôti de porc à l'ancienne

Petits pois et carottes

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mercredi

Radis beurre

Couscous (semoule AB)

de la mer *

Gouda

Compote aux 2 fruits

Jeudi

Carottes râpées

Lasagnes

bolognaise*

Fromage blanc

Fruit de saison

Vendredi

Friand au fromage

Poissonnette sauce tartare

Pommes vapeur

Vache Picon

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. »

Nos salades:

Salade aux dés de fromage :
Salade, maïs, épaule, fromage

Découvre LES PRODUITS LAITIERS

A chaque repas, sans t'en apercevoir, tu consommes du lait. Connais-tu les différents produits qui en contiennent ?

LES LAITS
Il existe trois catégories de lait: entier, demi-écrémé et écrémé. Elles correspondent à leur teneur en crème présente dans le lait.

LES FROMAGES
En France, il existe plus d'un millier de fromages. Chaque région produit ses propres fromages: Comté du Jura, Brie de Meaux, Roquefort de France, etc. En connais-tu ?

LES DESSERTS LACTÉS
"Faites-vous attention à la teneur en sucre et en matières grasses de vos desserts lactés!"

LES YAOURTS
Nature ou aromatisé, à base de lait ou de lait fermenté.

LE BEURRE ET LA CRÈME
Le beurre est obtenu par la séparation du lait. La crème est obtenue par la même méthode.

INFO +
Mange 3 à 4 produits laitiers par jour. Ils contiennent du calcium qui rend tes os solides!

Joue avec LES PRODUITS LAITIERS

1. Parmi ces vaches, deux ont jumeles. Elles ont les mêmes tâches / Lesquelles ?

2. Une vache produit entre 2 et 3 litres de lait par jour. Les tes postures pour trouver la réponse.

3. Cherche l'intrus parmi ces cinq desserts.

4. 5. Que représente cette photo ?

VRAI ou FAUX ?

Les produits laitiers sont toujours crus.



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 VFI.



Année 2016/2017

Période 2

Semaine 45

Site :

Responsable de secteur : Mlle Caulier Mlle Rio M. Buléon

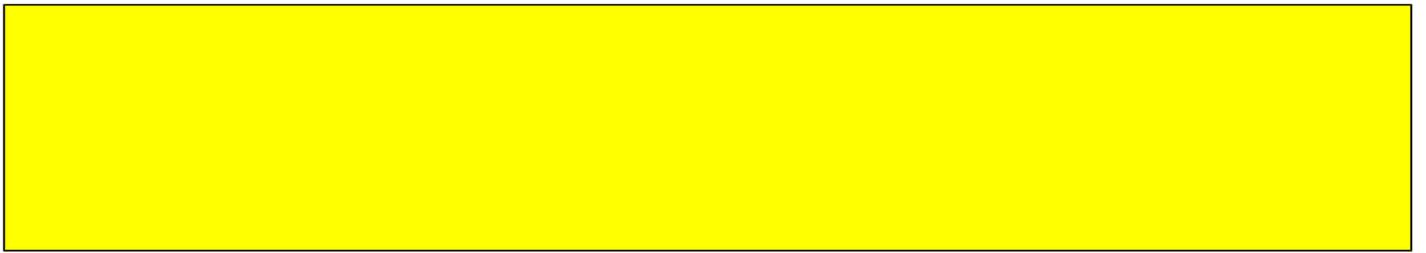
Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin 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	
Lundi 07-nov.	Baguette flammekueche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Boulettes de bœuf sauce tomatée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haricots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt pulvé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 08-nov.	Betteraves	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Jambon grill**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petits pois extra fins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Rondelé nature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Galette des rois briochée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 09-nov.	Crêpe au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Escalope viennoise**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Poêlée de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Bûchette au chèvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Poire au sirop	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 10-nov.	Carottes râpées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Hachis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Parmentier *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Edam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Salade de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 11-nov.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	FERIE	<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.



Océane de
RestaurationEnregistrement
FICHE LIAISON SCOLAIRERéf : ENR.COM.11 / V4
Création : 2001
Révision : 1.09.2010
Page : 1

Année 2016/2017

Période 2

Semaine 46

Site :

Responsable de secteur : Mlle Caulier Mlle Rio M. Buléon

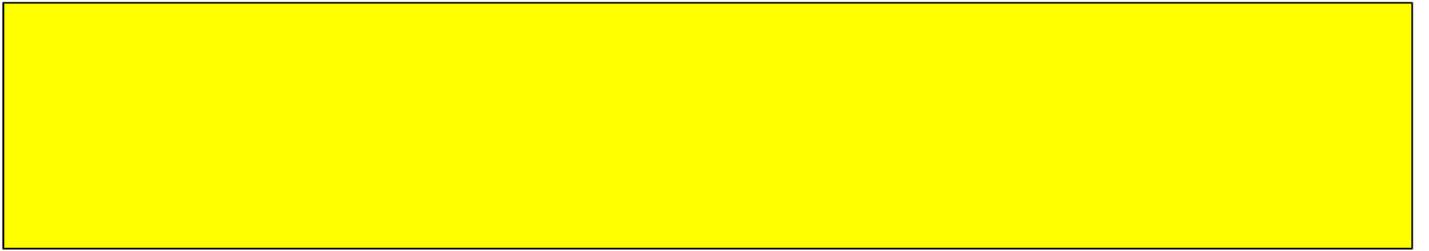
Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin 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	
Lundi 14-nov.	Céleri et maïs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Saucisse fumée **	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Lentilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Camembert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Compote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 15-nov.	Taboulé exotique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Dos de colin à la crème de poivrons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Carottes persillées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Gouda	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Banane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 16-nov.	Pâté de campagne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Moelleux de poulet 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"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 17-nov.	Salade piémontaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Sauté de bœuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Tex Mex	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Poêlée de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Crème dessert vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 18-nov.	#REF !	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Couscous*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Julienne de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Cotentin ail et fines herbes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt aromatisé	<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 2016/2017

Période 2

Semaine 47

Site :

Responsable de secteur : Mlle Caulier Mlle Rio M. Buléon

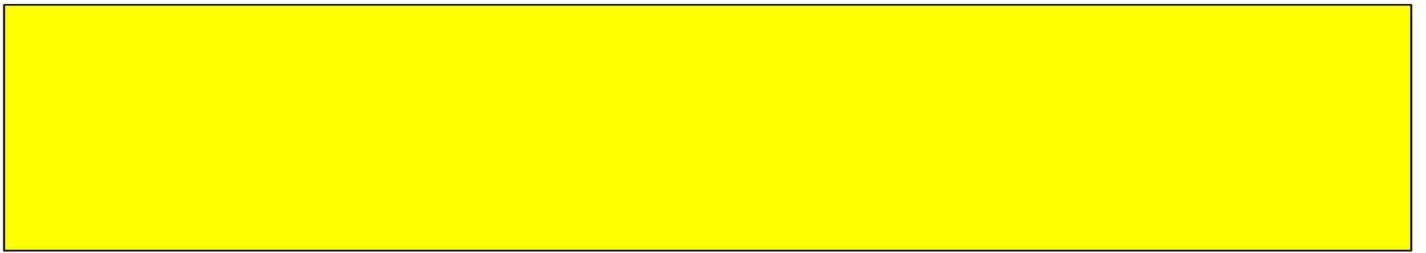
Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin 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	
Lundi 21-nov.	#REF ! Hoki poêlé au beurre Salade verte Fraidou Compote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 22-nov.	Velouté de légumes Rôti filet de dinde au paprika Gratin de choux fleurs Abricot au sirop #REF !	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 23-nov.	Pizza Merguez douces ** Ratatouille Emmental Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Judi 24-nov.	Velouté AB de potiron Haché de bœuf aux olives végétarien * Petit suisse aux fruits Tarte aux pommes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 25-nov.	Macédoine de légumes Parmentier 30/12/1899 Petit moulé nature Ile flottante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

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

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.





Année 2016/2017

Période 2

Semaine 48

Site :

Responsable de secteur : Mlle Caulier Mlle Rio M. Buléon

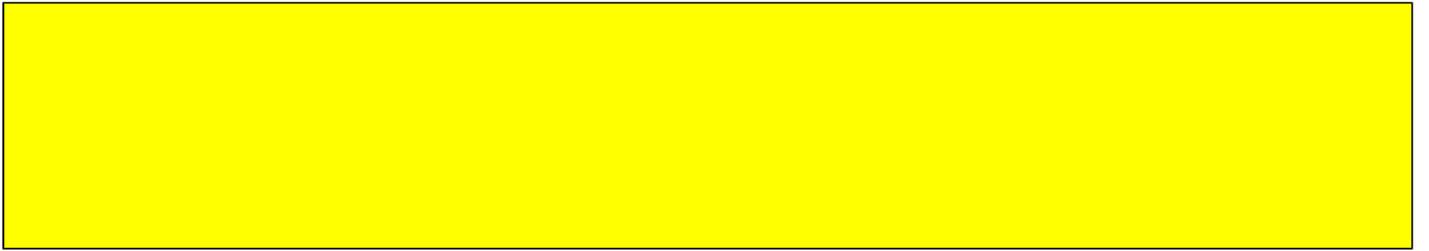
Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin 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	
Lundi 28-nov.	Carottes râpées au citron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Emincé de volaille sauce aigre douce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Jardinière de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Président calcium	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 29-nov.	Friand au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Mignonettes d'agneau sauce Andalouse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Lentilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Bûchette au chèvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Crêpe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 30-nov.	Betteraves	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haricots beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fromage blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 01-déc.	Biscuits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Saucisson sec	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Coquillettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Coquillettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt au sucre de canne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 02-déc.	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	#REF !	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Sauté de bœuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz AB cantonais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	St Paulin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Compote de pomme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

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

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.



Année 2016/2017

Période 2

Semaine 49

Site :

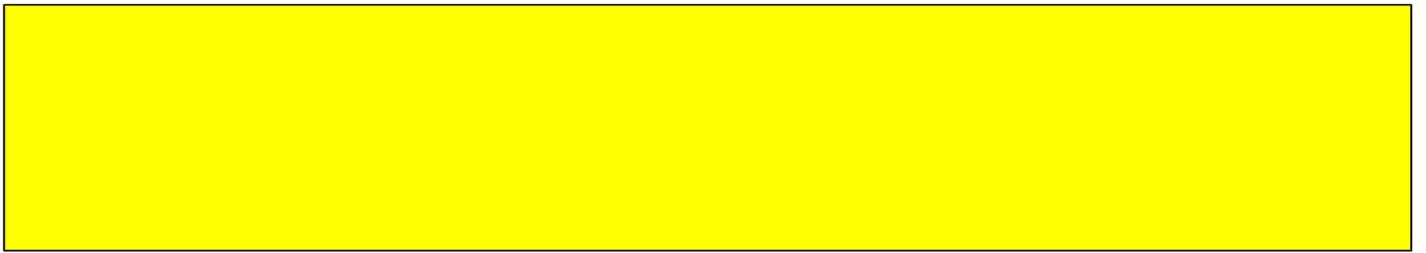
 Responsable de secteur : Mlle Caulier Mlle Rio M. Buléon

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 05-déc.	Nems	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Haché de bœuf sauce bourguignonne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Tartiflette *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Yaourt pulvé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Sablé à la noix de coco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 06-déc.	Taboulé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Filet de poisson meunière **	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Haricots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Barre d'ananas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF !	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 07-déc.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Paupiette de veau marengo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Tortis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fromage blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Judi 08-déc.	Salade bohème (chou blanc AB)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Cordon bleu**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Haricots blancs à la tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Mimolette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Chocolat liégeois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 09-déc.	Betteraves	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Aiguillettes de poulet au piment d'Espelette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Purée de brocolis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Camembert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Abricots au sirop	<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 2016/2017

Période 2

Semaine 50

Site :

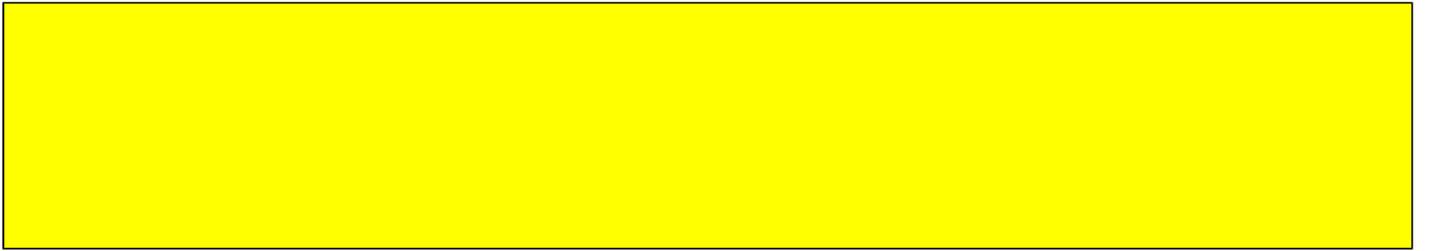
 Responsable de secteur : Mlle Caulier Mlle Rio M. Buléon

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 12-déc.	Crêpe aux champignons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Sauté de porc à la provençale	<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"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 13-déc.	Piémontaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Nuggets de blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Carottes crémees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Rondelé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 14-déc.	Brownie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Carotte râpées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Aiguillettes de poulet au miel et à l'abricot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Petits pois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jeudi 15-déc.	St Paulin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Abrirot au sirop	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Parmentier oriental (merguez)*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 16-déc.	Betteraves AB et maïs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	#REF !	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Riz (et dosette de ketchup)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Brie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Flan nappé caramel	<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 2016/2017

Période 2

Semaine 49

Site :

 Responsable de secteur : Mlle Caulier 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 19-déc.		<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"/>						
Mardi 20-déc.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	30/12/1899	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	30/12/1899	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	30/12/1899	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 21-déc.		<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"/>						
Jedi 22-déc.		<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"/>						
Vendredi 23-déc.		<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 Apprécie, A : apprécié, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

