



Restaurant scolaire LOUVIGNE

Semaine 43 du lundi 23 octobre au vendredi 27 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette 	Betterave vinaigrette	Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Potage de légumes Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte
Cassoulet saucisse, saucisson à l'ail, lardons, naricot blanc, sauce à la tomate	Rôti de dinde aux oignons	Haché de bœuf sauce ancienne Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass	Moelleux de poulet au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	Poisson pané sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons
- PLAT COMPLET	Riz	Semoule	Gratin de chou-fleur Chou-fleur, pommes vapeur, béchamel	Haricots verts
Samos	Cantafrais	Biscuit	Petit suisse sucré	Gouda
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire LOUVIGNE

Semaine 44 du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées  vinaigrette	 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		 Potage de légumes  <small>Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet</small>	Cervelas
 Sauce carbonara* <small>Dés de volaille, crème</small>	 Tarte aux légumes		 Brandade de poisson <small>Poisson, purée de pommes de terre, fumet de poisson</small>	Escalope viennoise
 Coquillettes*	Salade verte		 - PLAT COMPLET	 Petits pois
Mimolette	Yaourt sucré		Petit suisse aux fruits	Emmental
Purée de pommes banane	Fruit de saison		Crêpe au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* Plats

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire LOUVIGNE



Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette 	Salade de pommes de terre Pommes de terre, tomate, basilic 	Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte	Melon	Betterave vinaigrette
Sauce bolognaise* cœur, Concentré tomate, concasse de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym	Tarte aux fromages*	Kefta d'agneau aux épices marocaine	Poisson meunière + citron	Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, romarin, volaille, roux, sucre, ass.
Macaronis* PLAT COMPLET	Salade verte*	Légumes à couscous	Gratin de courgettes	Riz
Camembert	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Buchette de chèvre	Petit moulé
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Beignet



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats comp
















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire LOUVIGNE



Semaine 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre à la crème 	 Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Lentilles ciboulette  Lentilles, ciboulette vinaigrette	Crêpe au fromage
 Hachis parmentier hache de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre	 Paupiettes de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Filet de poisson sauce beurre blanc  Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass	 Jambon grill sauce tomate Concentre et concasse oe tomate, celeri, carottes, oignons ail, herbes fond, roux, ass	Moelleux de poulet à la crème
- PLAT COMPLET	Flageolets	 Boulgour 	 Carottes à la crème	 Petit pois
Gouda	Yaourt sucré	Galette Saint Michel	Chanteneige	Camembert
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Abricot au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats comp















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire LOUVIGNE



Semaine 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Melon</p>		 <p>Salade du pêcheur</p> <p>P. de terre, thon, persil, vgtte, mayonnaise</p>	 <p>Salade Napoléon</p> <p>Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette</p>	Tomate vinaigrette
 <p>Lentilles à l'indienne*</p>  <p>Lentilles, lait de coco, carottes, oignons</p>	 <p>Poisson meunière</p>	 <p>Sauté de porc au jus</p> <p>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</p>	 <p>Escalope de volaille aux épices tandoori</p>	 <p>Chili con carné*</p> <p>Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices</p>
 <p>Semoule*</p>	Ratatouille	 <p>Duo de haricots</p>	 <p>Poêlée de courgettes</p>	 <p>Riz*</p>  <p>PLAT COMPLET</p>
Yaourt aromatisé	<i>Bûchette de chèvre</i>	Yaourt sucré	<i>Chanteneige</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Purée de fruits</i>	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire LOUVIGNE



Semaine 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw  Carotte, chou, mayonnaise	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Thon mayonnaise	 Concombre à la crème	Crêpe au fromage
 Jambon grill sauce tomate	Cordon bleu Dinde	 Boulette de poulet sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	 Colin doré au beurre	 Sauté de porc sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Gnocchis* PLAT COMPLET	 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre	 Riz cantonnais Riz, petits pois, omelette	 Coquillettes 	Haricots verts
Emmental	Petit suisse sucré	Gouda	Samos	Yaourt sucré
Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire LOUVIGNE



Semaine 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne <small>Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron</small>	Céleri rémoulade	Carottes râpées aux pommes	Betteraves vinaigrette
Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentre de tomates, épices barbecue, foin volaille, roux, sucre, ass.</small>	Knack	Carbonade de bœuf	Méli mélo de légumes <small>Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco</small>	Tortellini au saumon sauce tomate <small>Crème et concasse de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.</small>
Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	Purée de pommes de terre	Boulgour	Riz <small>PLAT COMPLET</small>	- <small>PLAT COMPLET</small>
Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Coulommiers	Camembert	Yaourt sucré
Purée de fruits	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Maestro vanille	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire LOUVIGNE



Semaine 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise 	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise 	 Salade piémontaise P. de terre, œuf, tomate, poivron, mayonnaise	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte
Colin doré au beurre 	Paupiette de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Jambon grill sauce tomate Concentré et confit de tomate, cerien, carottes, oignons ail, herbes, fond, roux, ass.	 Roti de dinde miel et thym	 Saucisse fumée sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème
Pommes vapeur persillés	 Lentilles cuisinées	 Brocolis 	 Haricot beurre	 Purée de carottes Carottes, pommes de terre
Edam	Yaourt sucré	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré	Croc'lait
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fromage blanc aromatisé	Marbré au chocolat	Purée de fruits 



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats

comp
osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire LOUVIGNE

Semaine 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ARGENTINE

ANGLETERRE

AUSTRALIE

FRIQUE DU SUD

Salade iceberg, avocat, blé vinaigrette <small>Salade, avocat, blé vinaigrette</small>	Salade de pois à la menthe <small>Petit pois, menthe, vinaigrette</small>	Blé provençale <small>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte</small>	Salade Australienne <small>Salade verte, radis, féta</small>	Samoussa de légumes
Moelleux de poulet grillé chimichuri <small>Sauce persil, ail, citron, vinaigre</small>	Fish n'chips	Rôti de porc au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	Chipolatas	Chakalaka <small>Coriandre, huile</small>
Gnocchis salsa tucó (sauce tomate)	Purée de butternut <small>Butternut, pommes de terre</small>	Épinard béchamel	Salade chaude, riz, maïs, tomate, olive	- <small>Plat complet</small>
Saint Paulin	Edam	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Yaourt sucré
Ananas au sirop	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Kiwi	Moelleux à la fève de tonka



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats

comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »

Année 2022/2023

Période 6

Semaine 36

Site :

Responsable de secteur : | | | | Mme 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 04-sept	Carottes râpée vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Sauce bolognaise*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Macaronis*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Camembert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Mousse au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 05-sept	Salade de pommes de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Tarte aux fromages*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Salade verte*	<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"/>							
Mercredi 06-sept	Salade composée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Kefta d'agneau aux épices marocaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Légumes à couscous	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Petit suisse sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jeudi 07-sept	Melon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Poisson meunière + citron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gratin de courgettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Buchette de chèvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Purée de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 08-sept	Betterave vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Moelleux de poulet sauce barbecue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Petit moulé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Beignet	<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 2022/2023

Période 6

Semaine 36

Site :

Responsable de secteur : | | | | Mme 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 18-sept	Melon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Lentilles à l'indienne*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Semoule*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Yaourt aromatisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Purée de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 19-sept	Mortadelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Poisson meunière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Ratatouille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Bûchette de chèvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Mousse au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 20-sept	Salade du pêcheur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Sauté de porc au jus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Duo de haricots	<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 21-sept	Salade Napoli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Escalope de volaille aux épices tandoori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Poêlée de courgettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Chanteneige	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 22-sept	Tomate vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Chili con carné*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Riz*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Petit suisse sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Crème à la vanille	<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 2022/2023

Période 6

Semaine 36

Site :

Responsable de secteur : | | | | Mme 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 02-oct	Pâté de campagne + cornichon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Moelleux de poulet sauce barbecue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Poêlée de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petit moulé ail et fines herbes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 03-oct	Salade Italienne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Knack	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de pommes de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petit suisse sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Cocktail de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 04-oct	Céleri rémoulade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Carbonade de bœuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Boulgour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Coulommiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 05-oct	Carottes râpées aux pommes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Méli mélo de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Camembert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Maestro vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 06-oct	Betteraves vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Tortellini au saumon sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	-	<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"/>						

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 2022/2023

Période 6

Semaine 36

Site :

Responsable de secteur : | | | | Mme 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 16-oct		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 17-oct		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 18-oct		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 19-oct		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 20-oct		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<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 2022/2023

Période 6

Semaine 37

Site :

Responsable de secteur : | | | | Mme 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 11-sept	Concombre à la crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Hachis parmentier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gouda	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Liégeois à la vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 12-sept	Tomate vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Paupiettes de veau au jus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Flageolets	<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"/>							
Mercredi 13-sept	Salade coleslaw	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Filet de poisson sauce beurre blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Boulogour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Galette Saint Michel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Yaourt aromatisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Judi 14-sept	Lentilles ciboulette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Jambon grill sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Carottes à la crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Chanteneige	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 15-sept	Crêpe au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Moelleux de poulet à la crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Petit pois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Camembert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Abricot au sirop	<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 2022/2023

Période 6

Semaine 37

Site :

Responsable de secteur : | | | | Mme 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 25-sept	Salade coleslaw	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Jambon grill sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gnocchis*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Emmental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 26-sept	Taboulé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Cordon bleu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Purée de chou-fleur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Petit suisse sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Barre bretonne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 27-sept	Thon mayonnaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Boulette de poulet sauce curry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Riz cantonnais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gouda	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jedi 28-sept	Concombre à la crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Colin doré au beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Coquillettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Samos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Liégeois au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 29-sept	Crêpe au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Sauté de porc sauce basquaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Haricots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Yaourt sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Purée de fruits	<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 2022/2023

Période 6

Semaine 37

Site :

Responsable de secteur : | | | | Mme 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)					Commentaires	
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce		Quantité
Lundi 09-oct	Macédoine de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Colin doré au beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pommes vapeur persillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Edam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 10-oct	Salade coleslaw	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Paupiette de veau au jus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Lentilles cuisinées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Liégeois vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 11-oct	Salade piémontaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Jambon grill sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Brocolis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Buchette de chèvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fromage blanc aromatisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 12-oct	Taboulé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Roti de dinde miel et thym	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haricot beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petit suisse sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Marbré au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 13-oct	Salade Mexicaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Saucisse fumée sauce curry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de carottes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Croc'lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de fruits	<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 2022/2023

Période 6

Semaine 37

Site :

Responsable de secteur : | | | | Mme 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 23-oct	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 24-oct	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 25-oct	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jeudi 26-oct	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 27-oct	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
										
	0,00	<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.