

## Du 8 au 12 février 2010

### Lundi



**Chou blanc râpé**

Salade verte mêlée vinaigrette

**Sauté de bœuf au paprika**

Coquillettes au beurre

**Camembert**

Brie

**Compote de pommes cassis**

Ananas au sirop

### Jeudi



**Choux-fleurs sauce cocktail**

Betterave mimosa

**Hachis du potager**

(égrené de bœuf, jardinière de légumes)

**Yaourt nature**

Yaourt aromatisé

**Gâteau à l'ananas maison**

Moelleux au citron



### Mardi



**Potage crécy**  
(carottes, pdt)

Champignons rémoulade

**Filet de merlu à la fondue de poireaux**

Pomme vapeur

**Tomme blanche**

Bûche mi-chèvre

**Poire conférence**

Fruit de saison



### Vendredi

**Galantine et cornichon**  
**Rosette**

**Pavé de colin à l'huile d'olive et au citron**

Risotto à la tomate

**Gouda**

Type Mimolette

**Orange Sanguinelli**

Fruit de saison



*Recette originale élaborée par nos chefs*

### Mercredi



*Favorise la consommation de fruits & légumes*



**Friand au fromage**  
Crêpe au fromage

**Blanquette de volaille à l'ancienne**

Salsifis persillés/ pomme de terre

**Carré**

Coulommiers

**Entremet chocolat maison**

Entremet vanille maison

RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».  
Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :  
- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,  
- de respecter les menus et les quantités commandés par le client,  
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais)  
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Légende : **CRUDITE** / **CUIDITE** / **ELEMENT PROTIDIQUE** / **FECULENT** / **PRODUIT LAITIER**  
Pour le dessert maison, nous laissons carte libre au Chef