

LE CHEF RATATOUILLE VOUS PROPOSE

SEMAINE

Du 5 au 9 septembre 2011

- Menus Self -



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Cocktail de bienvenue

Salade de riz 

ou

Salade de coquillettes

Cordon bleu de volaille

SV : Poisson pané

Petits pois

Yaourt nature 

ou

Fromage blanc

Fruit au choix

Pastèque
ou
Melon

Sauté de porc  sauce chasseur

SP : Saucisse de volaille

SV : Garniture de la mer

Blé

Edam
ou
Mimolette

Flan au chocolat

ou

Flan à la vanille



Salade mélangée
ou
Salade batavia

Hachis vitaminé de bœuf* 

(purée de carottes)

SV : Galette de céréales 
et purée de carottes

Yaourt brassé nature
ou

Yaourt nature 

Tarte aux pommes

ou

Tarte aux poires

Haricots en salade
ou
Betteraves vinaigrette

Saumon frais nature

Lentilles à la crème

Camembert
ou
Carré de l'est

Fruit au choix

Nice objectif jeunesse...

www.nice.fr



SP : Sans Porc
SV : Sans viande

 Agriculture locale
 Issu de l'Agriculture Biologique

 Appellation d'Origine Protégée
 Label Rouge

 Viande Bovine Française
 Race à Viande

*Origine France (né, élevé et abattu en France)
 « fait maison »

LE CHEF RATATOUILLE VOUS PROPOSE

SEMAINE

Du 12 au 16 septembre 2011

- Menus Self -



lundi

Concombres vinaigrette
ou
Céleri vinaigrette

Bœuf*  bourguignon
SV : Fileté meunière

Torti, fromage râpé

Brie
ou
Camembert

Compote d'abricots
ou
Compote de pommes/cassis

mardi

Grillé au fromage 
ou
Crêpe au fromage

Saucisse de Toulouse
SP : Jambon de dinde
SV : Galette de céréales 

Courgettes
et riz 

Comté 
ou
Gouda

Fruit au choix

mercredi



jeudi

Macédoine vinaigrette
ou
Cœurs de Palmiers en salade

Poulet rôti 
SV : Omelette

Pommes de terre boulangères

Yaourt aromatisé
ou
Yaourt aux fruits mixés

Fruit au choix

vendredi

Taboulé, tomates
ou
Salade de blé, tomates

Poisson pané

Epinards à la crème

Chavroux
ou
Tartare

Glace à l'eau aux fruits
ou
Glace à l'orange

Nice objectif jeunesse...

www.nice.fr



SP : Sans Porc
SV : Sans viande

 Agriculture locale
 Issu de l'Agriculture Biologique

 Appellation d'Origine Protégée
 Label Rouge

 Viande Bovine Française
 Race à Viande

*Origine France (né, élevé et abattu en France)
 « fait maison »

LE CHEF RATATOUILLE VOUS PROPOSE

SEMAINE

Du 19 au 23 septembre 2011

- Menus Self -



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Menu niçois

Bâtonnets de concombres et radis
sauce mayonnaise, thon

Lieu frais sauce basilic

Ratatouille
et riz 

Brousse

Clafoutis aux fruits 

Chou rouge vinaigrette
ou
Chou blanc vinaigrette

Jambon
SP : Jambon de dinde
SV : Poisson pané

Macaroni, fromage râpé

Coulommiers
ou
Brie

Crème dessert à la vanille
ou
Crème dessert au chocolat



Tomates en salade
ou
Salade iceberg

Rôti de bœuf* 
SV : Galette de céréales 

Frites

Samos
ou
Vache qui rit

Fruit au choix

Salade de riz safrané
ou
Salade de torti aux trois couleurs

Colin, huile d'olive et citron

Chou fleur béchamel

Saint Paulin
ou
Tomme des Pyrénées

Fruit au choix

Nice objectif jeunesse...

www.nice.fr



SP : Sans Porc
SV : Sans viande



Agriculture locale
Issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge



Viande Bovine Française



Race à Viande

*Origine France (né, élevé et abattu en France)

 « fait maison »

LE CHEF RATATOUILLE VOUS PROPOSE

SEMAINE

Du 26 au 30 septembre 2011

- Menus Self -



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Salade verte, maïs
ou
Salade verte, croûtons

Sauté de veau* au curry
SV : Poisson pané

Boulgour aux légumes
(navets, petits pois, courgettes)

Carré
ou
Camembert

Flan au caramel
ou
Mousse au chocolat

Concombres vinaigrette
ou
Céleri vinaigrette

Steak haché de bœuf* , ketchup
SV : Cubes de la mer

Purée de pommes de terre

Emmental
ou
Edam

Poires au sirop
ou
Abricots au sirop



MENU BIO

Betteraves vinaigrette 
ou
Macédoine vinaigrette 

Ravioli au fromage, huile d'olive, 
basilic 

Yaourt nature 
ou
Fromage blanc 

Fruit au choix 

Toast au chèvre
ou
Toast au bleu

Fileté meunière
Duo de haricots

Cantal
ou
Gouda

Pomme 

Nice objectif jeunesse...

www.nice.fr



SP : Sans Porc
SV : Sans viande



Agriculture locale
Issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Viande Bovine Française



Race à Viande

*Origine France (né, élevé et abattu en France)



« fait maison »

LE CHEF RATATOUILLE VOUS PROPOSE

SEMAINE

Du 3 au 7 octobre 2011

- Menus Self -



lundi

Tomates en salade
ou
Carottes râpées

Blanquette de veau* 
SV : Fileté meunière

Riz 

Brie
ou
Coulommiers

Compote de poires
ou
Compote de pêches

mardi

Taboulé
ou
Salade de boulgour

Rôti de porc 
SP : Poisson pané, citron
SV : Poisson pané, citron

Courgettes dauphinoises

Yaourt aromatisé
ou
Yaourt aux fruits mixés

Fruit au choix

mercredi



jeudi

Salade mélangée
ou
Salade iceberg

Rôti de bœuf * 
SP: Galette de céréales 
SV : Galette de céréales 

Purée de brocolis

Yaourt nature 
ou
Fromage blanc

Chou vanille
ou
Eclair au chocolat

vendredi

Œuf dur mayonnaise
ou
Endives au thon

Tagliatelles de la mer

Tomme noire
ou
Tomme grise

Fruit au choix

Nice objectif jeunesse...

www.nice.fr



SP : Sans Porc
SV : Sans viande

 Agriculture locale
 Issu de l'Agriculture Biologique

 Appellation d'Origine Protégée
 Label Rouge

 Viande Bovine Française
 Race à Viande

*Origine France (né, élevé et abattu en France)
 « fait maison »

LE CHEF RATATOUILLE VOUS PROPOSE

SEMAINE

Du 10 au 14 octobre 2011

- Menus Self -



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Cœurs de palmiers vinaigrette
ou
Betteraves vinaigrette

Radis
ou
Pomelos

Emincé de volaille à la crème
SV : Cubes de saumon, huile d'olive,
citron

Hoki sauce safrané
Boullgour et ses petits légumes

Polenta

Carré de l'est
ou
Camembert

Fromage blanc
ou
Yaourt brassé nature

Madeleines
ou
Cake aux fruits

Fruit au choix



Pizza mozzarella
ou
Pizza Reine

Steak haché de bœuf* 
SV : Hoki, huile d'olive, citron

Haricots verts

Fraidou
ou
Croc'lait

Fruit au choix

Salade coleslaw
ou
Céleri rémoulade

Omelette basquaise

Riz 

Mimolette
ou
Emmental

Timbale vanille, fraise
ou
Timbale vanille, chocolat

Nice objectif jeunesse...

www.nice.fr



Agriculture locale



Issu de l'Agriculture Biologique

SP : Sans Porc
SV : Sans viande



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Viande Bovine Française



Race à Viande

*Origine France (né, élevé et abattu en France)



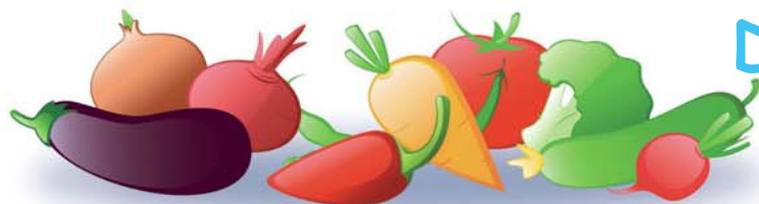
« fait maison »

LE CHEF RATATOUILLE VOUS PROPOSE

SEMAINE

Du 17 au 21 octobre 2011
- MenusSelf -

SEMAINE DU GOÛT



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Salade de tomates au basilic

Salade d'artichauts

Concombres sauce au chèvre

Pissaladière

Poulet  façon petits oiseaux rôtis
SV : Aioli

Daube de bœuf* 
SV : Omelette

Rôti de porc  au romarin
SP : Galettes de céréales 
SV : Galette de céréales 

Lieu frais sur julienne de légumes

Tagliatelles fraîches, fromage râpé

Gnocchi de pommes de terre



Ratatouille

Riz 

Ile flottante

Yaourt nature 

Emmental

Edam

Pomme 

Tarte au citron

Fruit

Nice objectif jeunesse...

www.nice.fr



SP : Sans Porc
SV : Sans viande



Agriculture locale
Issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge



Viande Bovine Française



Race à Viande

*Origine France (né, élevé et abattu en France)



« fait maison »