



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS

LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

ORNE RESTAURATION

vous souhaitez un bon appétit

SEMAINE : DU 29 AOUT AU 02 SEPTEMBRE 2022

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut

D'approvisionnement

SV : s/viande

CC : circuit court M : menu maison

Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg

LUNDI

- *Salade de tomates
- *Saucisse de Francfort(2)
- *Gratin Parmentier Et carottes CC
- Sv : colin meunière
- *Tome Lorraine CC
- *Fromage blanc

M

MARDI

- *Salade d'haricots verts bio
- *Boule de veau fraîche(2)
- SV : boule de soja
- *Pates

- *Emmental bio
- *banane

M

MERCREDI

- *Macédoine mayonnaise
- *Sauté de volaille(1)
- SV : crousti fromage
- *Gnocchis et choux fleurs
- *Samos et laitage bio

M

JEUDI

- *salade de carottes bio
- *steak haché de bœuf(1)
- SV : steak de quinoa
- *Pommes rissolées bio et courgettes fraîches sautées
- *tartare
- *Eclair vanille

M

VENREDI

- *Concombre au yaourt
- *Colin meunière
- *riz à l'Espagnole Et haricots verts en fagot
- *edam
- *compote de pomme mirabelle de Lorraine CC

M



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS
LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

LUNDI

- *Céleri râpé et tomates cerise
- *Croissant au comté
- *Salade verte CC
- *Rondelé bio
- *Tarte aux poires

M

MARDI

- Salade coleslaw CC
- Filet de colin aux moules
- Pommes Maxime bio
- Et ratatouille
- Mini ortolan
- Pommes de Meuse CC

M

MERCREDI

- Macédoine mayonnaise
- Escalope de volaille (1) CC la crème
- Sv : steak de quinoa
- Riz et fagotin d'haricot vert
- Kiri et Danette
- Liégeoise bio

M

ORNE RESTAURATION

vous souhaitez un bon appétit

SEMAINE : DU 05 AU 09 SEPTEMBRE 2022

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut D'approvisionnement

Sv : sans viande

CC : circuit court M : menu maison

Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg

JEUDI

- Tomates bio au maïs
- Emincé de porc (1) CC
- Sv : fallafels
- Purée de potiron
- Beignet de brocolis
- Gouda
- Compote fraise

M

VENDREDI

- Duo de légumes Bulgare
- Pates Bolognaise(1)
- Sv : pates et saumon
- Edam
- Mousse chocolat

M



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS

LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

ORNE RESTAURATION

vous souhaitez un bon appétit

SEMAINE : DU 12 AU 16 SEPTEMBRE 2022

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut
D'approvisionnement

SV : s /viande

CC : circuit court M : menu maison

Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg

LUNDI

**Douceur de
crudités CC**
**Saucisse de
Francfort(2)**
SV : cabillaud en sauce
Pomme de terre CC
et haricots verts bio
**Chaussée aux
moines**
Melon

M

MARDI

Concombre féta
**Blanquette de
volaille(1)**
SV : omelette
Carotte fraîche CC
crémée et riz
Saint Paulin
Glace

M

MERCREDI

**Poireaux
vinaigrette**
Roti de veau(1)
Sv : boule de Sarrazin
**Printanière de
légumes**
Tartare bio
Laitage bio

M

JEUDI

Tomate CC
mozzarella
**Nuggets de blé aux
légumes**
Pates Valentina
Gouda bio
**Tarte aux
mirabelles**

M

VENREDI

Menu Oriental

***Couscous**
Merguez CC
SV : merguez veggie
***fromage**
***douceur pommes
amandes**

M



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS

LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

LUNDI

Risoni au thon
Steak haché de bœuf(1) bio
Sv : aiguillette de colin
Purée de carottes

Emmental bio
Raisin noir bio

M

MARDI

Salade composée (gouda, tomate)
Cordon bleu de dinde(1) frais
Sv : croustifromage
Ratatouille et pommes de terre
CC
Tome de Savoie
Crème dessert chocolat

MERCREDI

Crudités
Tortellini ricotta
Vache qui rit bio
Fromage blanc d'Alsace

M

ORNE RESTAURATION

vous souhaite un bon appétit

SEMAINE : DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut D'approvisionnement

SV : SANS VIANDE

CC : circuit court M : menu maison

Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg

JEUDI

Tartare de tomates
Filet de porc(2) fumé
Madeleine de pommes de terre et brocolis en beignet
Chaussée aux moines
Compote de poires
CC

M

VENDREDI

Macédoine mayonnaise bio
Filet de colin sauce crustacés
Riz et Haricots verts
Fromage de Vergaville CC
Banane

M



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS

LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

ORNE RESTAURATION

vous souhaite un bon appétit

SEMAINE : DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut

D'approvisionnement

SV : sans viande

CC : circuit court M : menu maison

*Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg*

LUNDI

Salade fromagère
(Gouda emmental)
Emincé de volaille
(1) CC à l'Espagnol
(Sv : colin en sauce)
Riz bio et carotte
fraiche CC
Gouda bio
Chausson compote

M

MARDI

Coleslaw CC
Cube de saumon
beurre citron
Gratine Savoyarde
et ratatouille
Babybel bio
Banane

M

MERCREDI

Douceur de
crudités
Sauté de dinde (1)
CC
Sv : omelette fromage
Semoule et haricots
verts
Saint Paulin
Compote de fruits

M

JEUDI

Perle marine
Raviolis au bœuf(1)
Sv : raviolis au poisson
Brie
Salade de fruits aux
mirabelles de
Lorraine CC

M

VENDREDI

Concombre CC au
yaourt
Tortilla
Purée et courgettes
sautées CC
Rondelé bio
Pommes de Meuse
CC

M



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS

LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

ORNE RESTAURATION

vous souhaitez un bon appétit

SEMAINE : DU 03 AU 07 OCTOBRE 2022

**NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN**

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut

D'approvisionnement

SV : SANS VIANDE

CC : circuit court M : menu maison

Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg

LUNDI

Céleri râpé CC
rémoulade
Bouchée à la
Reine(1)
Sv : steak de soja tomate
Riz et carottes CC
Brin d'affinois bio
Compote pomme
banane bio

M

MARDI

Menu BIO
Salade d'haricots
verts bio
Steak haché de
bœuf(1) bio
Sv : cabillaud bio en sauce
Printanière de
légume bio
Contentin bio
Fromage Blanc
vanille bio

M

MERCREDI

Taboulé
Emincé de porc(1)
CC moutarde
Sv : œufs durs béchamel
Brocolis et purée

Boursin
Raisin blanc

M

JEUDI

ITALIE
Salade Italienne

Pates à la
Bolognaise(1)
Sv : pates aux fruits de mer
Provolone
Tiramisu

M

VENDREDI

Carottes râpées CC

Crêpes au fromage

Salade verte CC

Saint Moret bio

Crunch glacé



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS
LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

ORNE RESTAURATION

vous souhaite un bon appétit

SEMAINE : DU 10 AU 14 OCTOBRE 2022

**NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN**

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut

D'approvisionnement

SV : SANS VIANDE

CC : circuit court M : menu maison

*Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France*

LUNDI

**Salade de tomates
et avocats**

**Jambonnette de
poulet(1) aux
champignons de
Paris frais CC**

Sv : colin en sauce

**Purée de carottes
Pavé d'Affinois et
tarte aux pommes**

M

MARDI

Pâté en crouste

Sv : opéra saumon

**Pépité de colin
Riz et fleurette de
choux fleurs**

Vache qui rit bio

Flan nappé bio

MERCREDI

**Macédoine
mayonnaise**

**Emincé de volaille
(1) CC**

**Pomme de terre CC
et épinards bio**

**Rondelet
Yaourt arôme**

JEUDI

Salade Romaine

Lasagnes

Bolognaise(1)

Sv : lasagnes ricotta

Massdam bio

Compote CC

M

VENDREDI

**Carottes râpées et
œuf de caille**

**Feuilleté gourmand
aux 4 fromages**

**(Comté, emmental,
Mozzarella et ricotta)**

**Salade de fruits CC
et gaufre de Liège**

M