



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec	 Œuf dur mayonnaise	 Champignon à la crème ciboulette	 Céleri rémoulade 	
 Sauté de poulet sauce basquaise	 Nuggets de pois chiche + dosette de ketchup	 Filet de poisson sauce beurre blanc	 Choucroute + pommes vapeur	
Boulgour 	 Petits pois	Torsades	-	
Petit suisse sucré		Yaourt pulvé		
	Tarte Normande		Maestro vanille	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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



Semaine 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	 Salade du pêcheur <small>P.de Terre, Thon, Echalion, Curry, Mayo, Aneth, vtgite</small>	 Soupe aux légumes	 Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, comichons</small>	Moelleux de poulet sauce brune 	Palet montagnard	 Hachis parmentier
 Lentilles, <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	 Haricots verts	 Poêlée de légumes 	 Riz à la tomate	Salade verte
	Yaourt aromatisé			Fromage blanc sucré
Mousse chocolat		Pommes au four	Fruit de saison	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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



Semaine 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de cœurs de palmiers	 Carotte au cumin 	 Salade Romaine <small>Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</small>	 Salade composée <small>Riz, laitue, gruyère, carotte, maïs, vgtte</small>	Pâté de campagne + cornichon
Pizza au fromage	 Kabsa <small>Oignons, gingembre, boulette de poulet, épices Baharat, citron, tomates, carotte, amande, raisin sec, cannelle</small> 	 Jambon grill sauce tomate	  Filet de poisson ciboulette	 Blanquette de dinde 
Salade verte	 Riz 	 Gratin de chou-fleur	 Semoule	 Carottes persillées
Crème à la vanille	Salade acapulco + fleur d'oranger	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

* Plats composés
** Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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



Semaine 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux  Chou blanc, chou rouge	Taboulé Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade Jurassienne  Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgtte	 Velouté de légumes	Cervelas
 Tartiflette végétarienne	Escalope viennoise	 Pâtes à la carbonara	 Steak haché sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Filet de poisson sauce Armoricaïne 
-	 Poêlée de légumes	-	 Haricot beurre	  Blé à la tomate
 Fruit de saison	Flan caramel	Poire au sirop	Gâteau basque	Purée de poire



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* Plats composés
 ** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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



Semaine 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	 Betterave vinaigrette	 Salade de chou rouge	 Soupe aux 8 légumes	 Endives emmental vinaigrette
 Sauté de poulet sauce Agenaise	 Tortelli épinards ricotta sauce tomate	 Rôti de porc à la provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Hachis parmentier de poisson	 Bœuf bourguignon
 Salsifis rissolés + pomme vapeur	-	 Semoule	Salade verte	 Purée de potiron
	Velouté aux fruits			
Fruit de saison		Cocktail de fruits	Crème praliné	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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



Semaine 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Lentilles verte ciboulette	 Salade de pommes de terre persil	 Pâté de campagne + cornichon	 Terrine de saumon	 Carottes râpées vinaigrette
  Filet de poisson sauce beurre blanc	Omelette au fromage	  Steak haché au jus	 Filet de poulet sauce aux marrons	 Rougail saucisse
 Fondue de poireaux et pommes de terre	 Haricots verts à l'ail	 Purée de potiron aux éclats de marrons	 Pommepins	 Riz
				
Fruit de saison	Semoule au lait	 Eclair au chocola*	 Pâtisserie au chocolat de Noel	Purée pomme coing



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche

* Plats composés
** Sans sauce

   durable 

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 2

Semaine 45

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 21-Nov	Salade de cœurs de palmiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Pizza au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Salade verte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Crème à la vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 22-Nov	Carotte au cumin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Kabsa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Salade acapulco + fleur d'oranger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 23-Nov	Salade Romaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Jambon grill sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gratin de chou-fleur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Judi 24-Nov	Salade composée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Filet de poisson ciboulette	<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"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 25-Nov	Pâté de campagne + cornichon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Blanquette de dinde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Carottes persillées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0.00	<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 2

Semaine 45

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 5-Dec	Roulé au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Sauté de poulet sauce Agenaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Salsifis rissolés + pomme vapeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
Mardi 6-Dec	Betterave vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Tortelli épinards ricotta sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Velouté aux fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
Mercredi 7-Dec	Salade de chou rouge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Rôti de porc à la provençale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Semoule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Cocktail de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
Judi 8-Dec	Soupe aux 8 légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Hachis parmentier de poisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Salade verte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Crème praliné	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
Vendredi 9-Dec	Endives emmental vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Bœuf bourguignon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	Purée de potiron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
	0.00	<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 2

Semaine 46

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 14-Nov	Macédoine de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Chipolatas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Lentilles,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Mousse chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 15-Nov	Crêpe au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Filet de poisson meunière + sauce tartare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haricots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt aromatisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 16-Nov	Salade du pêcheur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Moelleux de poulet sauce brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Poêlée de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pommes au four	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 17-Nov	Soupe aux légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Palet montagnard	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz à la tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 18-Nov	Salade coleslaw	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Hachis parmentier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Salade verte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fromage blanc sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0.00	<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 2

Semaine 46

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 prises 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 28-Nov	Duo de choux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Tartiflette végétarienne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 29-Nov	Taboulé	<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"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Flan caramel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 30-Nov	Salade Jurassienne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Pâtes à la carbonara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Poire au sirop	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jedi 1-Dec	Velouté de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Steak haché sauce forestière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Haricot beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gâteau basque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 2-Dec	Cervelas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Filet de poisson sauce Armoricaïne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Blé à la tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Purée de poire	<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 2

Semaine 46

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 prises 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-Dec	Lentilles verte ciboulette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Filet de poisson sauce beurre blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fondue de poireaux et pommes de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 13-Dec	Salade de pommes de terre persil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Omelette au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Haricots verts à l'ail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Semoule au lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 14-Dec	Pâté de campagne + cornichon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Steak haché au jus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de potiron aux éclats de marrons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Eclair au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jedi 15-Dec	Terrine de saumon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Filet de poulet sauce aux marrons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pommes pins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pâtisserie au chocolat de Noel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 16-Dec	Carottes râpées vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Rougail saucisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée pomme coing	<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.