Isigny Omaha INTERCOM

MENUS du 1 au 5 septembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves	Macédoine	Salade de tomates	Melon (France)
Raviolis	Tortilla	Poisson pané	Jambon blanc
Salade	Salade	Semoule Ratatouille	Petits pois – carottes
Crème dessert	Fromage blanc	Glace	Tarte aux pommes « maison »

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (**PNNS**), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (**GEMRCN**) et de la **loi EGalim**. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines), le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer), les féculents (sources de glucides, le bleu (source de protéines et minéraux)**

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille); c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie et autres produits provenant de l'agriculture biologique

Isigny Omaha INTERCOM

MENUS du 8 au 12 septembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Charcuterie Filet de poulet Frites Pastèque	Concombres à la bulgare Haché de veau Pâtes au beurre Glace	Carottes râpées Cabillaud Pomme de terre et brocolis A la crème Pâtisserie « maison »	Melon Pizza aux légumes Fromage Petit Suisse

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (**PNNS**), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (**GEMRCN**) et de la **loi EGalim**. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus** (**source de fibres et de vitamines**), **le rouge, toutes les protides animales ou végétales** (**sources de protéines et de fer**)), **les féculents** ((**sources de glucides**), **le bleu,** (**source de protéines et minéraux**)

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » vec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie et autres produits provenant de l'agriculture biologique

Isigny Omaha INTERCOM

MENUS du 15 au 19 septembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates	Lasagnes « maison »	Quinoa au maïs et Comté	Concombre à la crème
Poisson blanc	Salade verte	Steak végétal	Rôti de porc
Boulgour	Dessert de fruits	Lentilles vertes	Pommes de terre
Glace		Fromage blanc	Raisin

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (**PNNS**), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (**GEMRCN**) et de la **loi EGalim**. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus** (**source de fibres et de vitamines**), **le rouge, toutes les protides animales ou végétales** (**sources de protéines et de fer**), **les féculents** (**sources de glucides**), **le bleu** (**source de protéines et minéraux)**

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie et autres produits provenant de l'agriculture biologique

Isigny Omaha INTERCOM

MENUS du 22 au 25 septembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Piémontaise « maison »	Betteraves	Bœuf cuisiné
Quiche aux fromages	Cordon bleu	Poisson pané	Ratatouille
Salade verte	Haricots beurre	Frites	Fromage
Glace	Prune (France)	Yaourt aux fruits	Gâteau marbré au chocolat « Maison »

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (**PNNS**), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition **GEMRCN**) et de la **loi EGalim**. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus** (**source de fibres et de vitamines**), **le rouge, toutes les protides animales ou végétales** (**sources de protéines et de fer**), **les féculents** (**sources de glucides**), **le bleu** (**source de protéines et minéraux)** Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Un boucher traditionnel « local » nous livre en « viande Française » et les volailles sont « labélisées ». Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie et autres produits provenant de l'agriculture biologique

Isigny Omaha INTERCOM

MENUS du 29 septembre au 3 octobre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Saumon sauce rose	Céleri rémoulade	Nuggets végétales	Taboulé « maison » au concombre
Riz basmati	Paupiette de veau	Lentilles vertes	Saucisse
Fromage	Purée de Pomme de terre « maison » et carottes	Fromage	Haricots verts
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Glace	Entremets + biscuit

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (**PNNS**), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (**GEMRCN**) et de la **loi EGalim**. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines), le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer), les féculents (sources de glucides, le bleu (source de protéines et minéraux)**

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille); c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie et autres produits provenant de l'agriculture biologique

Isigny Omaha INTERCOM

MENUS du 6 au 10 octobre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Charcuterie Poulet Flageolets Pommes	Friand au fromage Poisson Pomme de terre/brocolis A la Crème Fruit de saison	Carottes râpées Spaghettis Bolognaises Entremets	Salade de betteraves Pizza fromages Salade verte Glaces

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (**PNNS**), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (**GEMRCN**) et de la **loi EGalim**. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus** (**source de fibres et de vitamines**), **le rouge, toutes les protides animales ou végétales** (**sources de protéines et de fer**)), **les féculents** ((**sources de glucides**), **le bleu,** (**source de protéines et minéraux)**

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » et « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie et autres produits provenant de l'agriculture biologique

Isigny Omaha INTERCOM

MENUS du 13 au 17 octobre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pâtes Carbonara Salade Compote	Tomates au maïs Nuggets de poisson Ebly sauce ketchup Glace	Salade de quinoa Couscous végétal Petit Suisse Banane	Entrée du marché Jambon Chips Fromage au choix Dessert au choix

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (**PNNS**), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (**GEMRCN**) et de la **loi EGalim**. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus** (**source de fibres et de vitamines**), **le rouge, toutes les protides animales ou végétales** (**sources de protéines et de fer**), **les féculents** (**sources de glucides**), **le bleu** (**source de protéines et minéraux**)

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie et autres produits provenant de l'agriculture biologique