

Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteravenature	Salade de pommes de terre échalote		Melon	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Palette de porc à la provençale *		Bouchées de blé panées	Merlu sauce curry
	***	Courgettes à la tomate		Haricots blancs sauce tomate	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt sucré		Coulommiers	Petit fromage frais
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Muffin chocolat	Nectarine	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade bicolore : carotte BIO, radis

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Salade de blé fantaisie		Salade verte nature	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes, semoule aux pois chiches BIO, figes (épices)	Colin meunière		Omelette au fromage	Bœuf aux olives
	***	Ratatouille		Pâtes papillons	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt aromatisé		Brie	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme	Purée de pomme	Prunes	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°38 : du 18 au 22 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Tomate nature		Céleri rémoulade	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde crème origan	Parmentier de lentilles corail		Lasagnes à la bolognaise	Colin sauce américaine
	Carottes braisées	***		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert		Emmental	Fondu président
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Kiwi	Crème dessert chocolat	

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Cocktail du coup d'envoi: carotte, orange / Energy bowl du XV de France: fromage blanc aux fruits et barre céréale

* contient du porc

Semaine n°39 : du 25 au 29 Septembre 2023

Coupe du Monde de Rugby



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Concombre nature		Cocktail du coup d'envoi	Coquillettes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la provençale	Riz à la cantonnaise		Cassoulet *	Merlu sauce crème
	Semoule	***		du Stade Ernest Wallon	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie		Energy bowl du XV de France	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan chocolat		Poire	

P.A. n°4

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°40 : du 2 au 6 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre échalote		Tomate nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson		Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara *
	***	Carottes BIO à la crème		***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé	Gouda
DESSERT	Madeleine	Banane	Pomme	Cocktail de fruits coupelle	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

* contient du porc

Semaine n°41 : du 9 au 13 Octobre 2023

Semaine du goût : Le jardin aromatique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Courgettes râpées au basilic	Carotte râpée BIO vinaigrette au cerfeuil		Concombre sauce fromage blanc à l' aneth	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco coriandre aux pois chiches	Parmentier de bœuf à la tomate et au thym		Croq végétarien	Colin sauce oseille
	Semoule	***		Poêlée de légumes au curry	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie		Fraidou	Mimolette
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Moelleux citron	Purée pomme menthe	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1

Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France





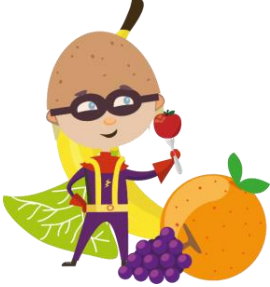









Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte natu 	Crêpe au fromage		Potage de potiron ou betterave nature 	Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rougail saucisse *	Colin sauce citron 		Loubia végétarienne 	Goulash de bœuf 
	Purée de pommes de terre	Riz pilaf		***	Coquillettes 
 PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré 		Edam	Crème anglaise
 DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Kiwi	Pancake	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

P.A. n°2

* contient du porc

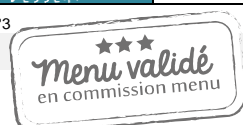
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade du chef *	Radis blanc rémoulade		Carotte râpée BIO vinaigrette	Pâté de foie *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 		Bœuf façon Baeckoffe 	Merlu sauce curry 
	Petits pois cuisinés	***		***	Chou-fleur 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tome blanche		Fromage frais sucré	Emmental 
 DESSERT	Orange 	Tarte au flan	Purée pomme BIO cannelle	Poire	

Bœuf façon Baeckoffe : égrené de bœuf, pommes de terre, carottes

 Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou betterave BIO nature		Chou blanc vinaigrette	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel *	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes		Lasagnes à la bolognaise	Colin pané
	Blé	***		***	Haricots beurre au curcuma
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Mimolette		Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Compote tous fruits	Orange	Flan vanille	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs /
Salade riz mimosa : riz, ciboulette, œufs durs

P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Potage de légumes ou macédoine		Saladeriz mimosa	Carotte râpée BIO vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise		Bouchées de blé panées	Cassoulet *
	***	Boullgour		Poêlée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Yaourt sucré		Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Banane	Cocktail de fruits coupelle	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°46 : du 13 au 17 Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri sauce fromage blanc		Potage de potiron ou chou-fleur vinaigrette	Saucisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce piquante		Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma	Blanquette de poisson
	Petits pois cuisinés	Purée de pommes de terre		***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Brie	Petit fromage frais nature		Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Yaourt brassé aux fruits	Moelleux au chocolat	Clémentines	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023

Etats Unis



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes	Taboulé		Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la parisienne *	Colin meunière		Cheesburger	Riz à la cantonnaise *
	***	Poêlée de légumes		Potatoes	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fondu président		Emmental	Saint Paulin
DESSERT	Liégeois chocolat	Orange	Beignet aux pommes	Crème dessert vanille	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France
















Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pommes de terre	Céleri rémoulade		Macédoine de légumes ou Potage de potiron	Pâté de campagne *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème 	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO (aromates non bio) 		Bœuf bourguignon 	Merlu sauce américaine 
	Carottes braisées 	***		Coquillettes 	Haricots beurre 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Petit fromage frais au sel de Guérande		Brie	Gouda 
 DESSERT	Clémentine	Flan vanille	Purée de pomme	Cocktail de fruits coupelle	

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave natu  ou Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette 		Carotte râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes bio mayonnaise au paprika 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier 	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO 		Cordon bleu	Colin sauce hollandaise 
	***	***		Haricots verts 	Trio de légumes 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers		Fondu président	Petit fromage frais
 DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Crème dessert caramel	Pomme 	

P.A. n°4

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes ou Potage de légumes		Salade de riz mimosa	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons	Merlu sauce armoricaine		Croq blé épinards fromage	Pommes de terre à la savoyarde *
	Carottes	Semoule		Petits pois cuisinés	***
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert		Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme	Clémentines	Cocktail de fruits coupelle	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz mimosa : riz, ciboulette, œufs durs

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023

REPAS DE NOËL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette ou potage de légumes	Chou blanc râpé vinaigrette			Carotte râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Raviolis de volaille			Colin sauce bretonne
	***	***			Blé
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Emmental râpé			Fondu président
DESSERT	Poire	Yaourt brassé aux fruits	Compote de pomme		

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°52 : du 25 au 29 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Crêpe au fromage		Salade des incas	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Colin pané citron		Omelette	Coquillettes Bio bolognaise
PRODUIT LAITIER		Haricots beurre au curcuma		Epinards béchamel	Fromage blanc aux fruits
DESSERT		Yaourt nature sucré		Coulommiers	Pomme
		Clémentine			

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas, riz, carotte, maïs / Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°01 : du 1er au 5 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Friand au fromage		Salade verte nature ou potage de potiron	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Croq végétarien		Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Merlu sauce normande
PRODUIT LAITIER		Poêlée de légumes		Riz pilaf	Purée de brocolis
DESSERT		Yaourt aromatisé		Emmental	Petit fromage frais
		Orange		Compote de pomme	Poire

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements