








Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave 	Salade de pommes terre et maïs vinaigrette		Salade verte	Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc * 	Poisson meunière citron		Sauté de boeuf marenco 	Riz à la cantonnaise 
	Lentilles BIO à la provençale 	Carottes BIO à la crème curcuma		Pâtes tortis 	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré		Brie	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan vanille	Poire	Mousse au chocolat	Purée pomme fruits rouges	

P.A. n°2










TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade du Léon: chou-fleur, maïs, persil

\* contient du porc

Semaine n°20 : du 16 au 20 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie 	Carotte râpée BIO vinaigrette		Salade du Léon BIO (persil non bio)	Saucisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf 	Nugget's de blé 		Galette saucisse *	Merlu sauce bery 
	***	Purée de pommes de terre		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Comté 		Carré fromager	Edam
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la noix de coco	Crêpe au caramel beurre salé	Banane 	

P.A. n°3

LA BRETAGNE



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

 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.

 LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge







Viande/Cœuf de France









Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Salade verte			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles 	Sauté de boeuf aux poivrons 			
	***	Riz BIO créole			
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 	Fromage frais au sel de Guérande			
DESSERT	Pomme	Flan vanille			

P.A. n°4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Betterave 	Tomate		Salade verte 	Salade bicolore (carotte BIO)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq basquaise 	Parmentier de poisson (purée BIO) 			Lasagnes à la bolognaise	Rôti de porc au jus *
	Haricots verts persillés	***			***	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam			Fromage blanc sucré	Fraidou
DESSERT	Madeleine	Orange		Banane 	Purée pomme pêche	

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 TERRITOIRESTOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTESSalade bicolore: carotte,  
radis

\* contient du porc

Les labels de qualité (sauf BIO)  
concernent l'ingrédient  
majoritaire de la recette.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.Le picto Local indique un produit  
issu du terroir de proximité entre le  
producteur et notre cuisine.

## LUNDI DE PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Taboulé (semoule BIO)		Salade verte	Concombre et tomate
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Poisson pané citron 		Moussaka de boeuf 	Marmite de poisson basquaise
 PRODUIT LAITIER		Epinars béchamel		***	Pâtes papillon 
 DESSERT		Saint Nectaire 		Gouda	Yaourt nature sucré
		Pêche (sous réserve)		Tartes abricotines	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°1













TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne: pâtes, tomate, poivron, olive

\* contient du porc

## Semaine n°24 : du 13 au 17 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Salade italienne BIO (olives et basilic non bio)		Salade de pommes de terre, tomate, oignon vinaigrette	Concombre
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc *	Merlu sauce catalane 		Omelette 	Chili con carne et P17 BIO 
 PRODUIT LAITIER	Boulgour 	Haricots beurre		Ratatouille	***
 DESSERT	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé	Rondelé nature
	Liégeois vanille	Nectarine (sous réserve)		Banane 	Mousse au chocolat

P.A. n°2

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

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.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Lentilles BIO à l'échalote	Melon	 <i>Une sur mer</i> <b>PROVENCE</b>	Tomate vinaigrette aux olives	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde crème origan	Penne BIO à la napolitaine		Boulettes de bœuf à l'antiboise	Merlu beurre citron
	Poêlée de légumes	***		Purée de purée de terre	Carottes BIO persillées
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental râpé (pour penne)		Petit fromage frais ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Moelleux pêche lavande	Abricots	

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Concombre		Radis beurre	Salade de BLE BIO estivale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de boeuf	Saucisse sauce rougail *		Couscous de légumes BIO (épices non BIO)	Beignets de poisson citron
	***	Riz BIO pilaf		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais nature		Pont l'Evêque	Edam
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Moelleux chocolat	Banane	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf de France



Pêche responsable


 ANSAMBLE  
 UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
 AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

 MON SUPER RESTO  
 POUR DEVENIR UN SUPER-HERO

 TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES  
 Salade de blé estival: blé concombre, menthe / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

\* contient du porc






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

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.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

0

Semaine n°27 : du 4 au 8 Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur à la grecque	Carotte râpée vinaigrette		Salade de riz	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cheese burger 	Faboulettes de lentilles corail 		Jambon blanc * 	
	Frites ketchup	Ratatouille		Chips	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé 	Cotentin		Gouda	
DESSERT	Nectarine	Mousse au chocolat	Gaufre		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

\* contient du porc