

Semaine n°02 : du 8 au 12 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Emincé de dinde au miel épicé		Semoule aux pois chiches, carottes à la crème curcum BIO (aromates non bio)	Parmentier de poisson au potiron
	(Plat complet)	Blé		(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président		Tomme blanche	Emmental
DESSERT		Liégeois vanille		Galette des Rois	Banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Kasutera: Gâteau moelleux au miel

P.A. n°4



Semaine n°03 : du 15 au 19 Janvier 2024

LE JAPON



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Salade de pâtes papillon ciboulette		Radis blanc Daïkon et CAROTTE vinaigrette	Salade verte nature ou potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées	Poisson meunière		Boulettes de bœuf sauce Yakitori	Pommes de terre à la savoyarde *
	Petits pois cuisinés	Poêlée de légumes		Riz créole	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				
DESSERT	Orange	Pomme		Kasutera (sous réserve de validation fournisseur)	Flan à la vanille

* 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.

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Semaine n°04 : du 22 au 26 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des incas	Macédoine de légumes mayonnaise			Crêpe au fromage ou potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille 	Hachis parmentier 		Penne BIO au crémeux de haricots rouges 	Colin sauce armoricaine 
	Chou-fleur 	(Plat complet)		(Plat complet) 	Boulgour 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré			Emmental	
DESSERT		Mousse au chocolat		Purée pomme poire	Clémentine

P.A. n°1







TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade des incas : riz,
carotte, maïs

* contient du porc

Semaine n°05 : du 29 Janvier au 2 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de tortis			Salade verte nature 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon 	Cassoulet *		Riz à la cantonnaise *	Colin pané citron
	Carottes braisées 	(Plat complet)		(Plat complet)	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER		Coulommiers		Yaourt sucré	Rondelé nature
DESSERT	Poire	Liégeois vanille			Crêpe de la Chandeleur

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/Œuf de France










Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mimosa	Salade arlequin			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème 	Beignets de poisson 		Penne bolognaise	Parmentier de lentilles à la patate douce 
	Poêlée de légumes 	Epinards béchamel		(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature			Emmental 	Carré frais 
DESSERT		Banane		Compote de poire	Flan nappé caramel










P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade mimosa : riz , oeufs durs, ciboulette / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Tortilla: omelette aux p. de terre

* contient du porc

Nouvel an Chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature			Salade pastourelle 	Pâté de foie * 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons 	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)		Poulet rôti 	Colin sauce bercy 
	Riz créole 	(Plat complet) 		Petits pois cuisinés	Carottes 
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président		Yaourt sucré	
DESSERT		Beignet de Mardi Gras			Kiwi

P.A. n°4

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Semoule fantaisie		Salade coleslaw	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Palette de porc sauce provençale *		Nugget's de blé	Colin meunière
	(Plat complet)	Poêlée de légumes		Tortis sauce napolitaine	Blé à la tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé			Carré frais	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Banane		Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°5

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pommes de terre échalote	Salade verte nature			Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf miror	Colin pané		Omelette	Cordon bleu
	Carottes braisées	Purée de pommes de terre		Coquillettes	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré			Emmental	
DESSERT		Liégeois chocolat		Moelleux chocolat	Cocktail de fruits coupelle

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.

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigr 	Taboulé			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin sauce normande 		Goulash de bœuf 	Omelette au fromage 
	Lentilles cuisinées	Haricots beurre		Purée de pommes de terre	Farfalles à la milanaise
PRODUIT LAITIER				Brie	Vache qui rit 
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane		Pomme	Fromage blanc aux fruits








TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive/ Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°2

* contient du porc

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade fantaisie			Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de poulet	Tajine de légumes aux figues et semoule BIO aux pois chiches 		Boulettes de bœuf sauce tomate 	Colin meunière
	Poêlée de légumes	(Plat complet)		Riz créole 	Chou fleur béchamel
PRODUIT LAITIER				Fromage frais au sel de Guérande	Camembert 
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		Purée pomme	

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.

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



0

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

CANADA



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées BIO ciboulette			Salade de chou crémeuse	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles	Emincé de dinde à la crème		Pâté chinois Québécois	Beignet de poisson citron
	(Plat complet)	Blé		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré			
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme		Pancake au sirop d'érable (sous réserve de validation fournisseur)	Banane

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Semoule fantaisie:
semoule, maïs, tomate /
Pâté chinois Québécois:
parmentier pommes de
terre, maïs, bœuf / Salade
colorée: carotte, chou
rouge

* contient du porc

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Macédoine mayonnaise			Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf prin	Merlu sauce crustacés		Bouchées de blé panées	Rôti de porc à la moutarde *
	Carottes braisées	Purée de pommes de terre		Poêlée de légumes	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette			Yaourt aromatisé
DESSERT	Moelleux marbré chocolat			Banane	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°5

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2024

PÂQUES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette		Radis beurre	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise		Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin meunière
PRODUIT LAITIER		(Plat complet)		(Plat complet)	Courgettes béchamel
DESSERT		Yaourt aromatisé			Fromage frais sucré
					Dessert de Pâques

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Taboulé		Radis beurre	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO	Beignets de poisson		Riz à la cantonnaise *	Sauté de bœuf marengo
PRODUIT LAITIER	à la parisienne *	Carottes braisées		(Plat complet)	Purée de pommes de terre
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Yaourt nature sucré			Camembert
					Purée pomme

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/Œuf de France














Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade pastourelle	Tomate nature			Salade de riz
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Parmentier de lentilles corail 		Boulettes de bœuf sauce napolitaine 	Merlu sauce catalane
	Haricots verts 	(Plat complet)		Semoule 	Julienne de légumes
 PRODUIT LAITIER				Coulommiers	
 DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		Purée pomme fraise	Poire 

P.A. n°3












TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

* contient du porc

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave nature BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade			Saucisson à l'ail *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bolognaise 	Saucisse de toulouse *		Dahl de pois chiches et RIZ BIO 	Beignet de poisson citron 
	(Plat complet)	Purée de pommes de terre		(Plat complet)	Carottes braisées 
 PRODUIT LAITIER	Edam			Yaourt nature sucré	
 DESSERT		Flan vanille		Tarte aux poires	Banane

P.A. n°4

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/Œuf de France



Pêche responsable











UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Semaine n°18 : du 29 Avril au 3 Mai 2024

1er Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de coquillettes			Carotte râpée BIO ciboulette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf 	Marmite de poisson 		Croc blé épinards fromage 	Palette de porc sauce basilic * 
	(Plat complet)	Semoule 		Haricots verts	Lentilles cuisinées
PRODUIT LAITIER	Carré frais 	Yaourt nature sucré			Camembert 
DESSERT		Banane			Gauffre



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

* contient du porc