

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade		Concombre nature	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	Fromage frais nature		Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Tarte aux poires	Banane	

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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

ECOLE DE MONTANS

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

1er Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de coquillettes	Macédoine de légumes mayonnaise		Carotte râpée BIO ciboulette	Tomate nature
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		Pavé 1/2 sel	Camembert
DESSERT	Pomme	Banane	Gauffre	Cocktail de fruits coupelle	



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

* contient du porc
(LOCAL) Ansamble
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°19 : du 6 au 10 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	Vendredi 1945 MERCREDI	Ascension JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Salade verte nature 	Concombre ciboulette nature			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Chili sin carne et RIZ BIO 			
	(Plat complet)	(Plat complet)			
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais ail et fines herbes	Camembert			
 DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat			



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomates, maïs
Salade des incas: riz, maïs, carottes
Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Betterave nature 	Salade de blé fantaisie	Salade des incas	Chou-fleur vinaigrette	Salade bicolore
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de volaille	Colin pané	Cordon bleu	Couscous de légumes 	Colombo de porc *
	(Plat complet)	Ratatouille 	Haricots verts braisés	(Plat complet)	Riz créole 
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Pavé demi-sel	Fromage blanc sucré	Saint Nectaire 	Brie
 DESSERT	Orange	Flan nappé caramel	Madeleine	Banane 	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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

 **Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2024



Pentecôte					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Pommes de terre à l'échalote	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte nature	Tomate en salade nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Bouchées de blé	Emincé de volaille au curry	Lasagne à la bolognaise	Parmentier de poisson
		Petits pois cuisinés	Trio de légumes	(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré	Fondu président	Fromage blanc sucré	Emmental
DESSERT		Cocktail de fruits coupelle	Orange	Fraises (sous réserve)	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024

Hawaï					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade de PENNE BIO au pesto	Concombre ciboulette nature	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'ananas	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Moussaka	Tarte au fromage	Poulet Huli Huli	Colin sauce citron
	Semoule	(Plat complet)	Epinards béchamel	Riz créole	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes	Camembert	Gouda	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan vanille	Pomme	Compote de pomme	Moelleux coco ananas	Banane

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade de riz, maïs et poivrons	Raïta de radis	Melon (sous réserve)	Tomate en salade nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Colin meunière	Poulet rôti	Macaroni BIO façon carbonara *	Semoule aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre
	(Plat complet)	Ratatouille	Petits pois cuisinés	(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIÉ	Saint Paulin	Fraidou	Yaourt sucré	Pavé demi sel	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme	Abricots (sous réserve)	Madeleine	Purée pomme mûre	Crème dessert caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Krautsalat: chou blanc, carottes au cumin
Curry Wurst: saucisse sauce tomate curry
Kirschmichel: gâteau griottes

P.A. n°3

* contient du porc

Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Allemagne JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre nature	Semoule fantaisie	Krautsalat	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Marmite de poisson	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Pizza au fromage	Curry Wurst *	Sauté de bœuf marengo
	Blé	(Plat complet)	Poêlée de légumes	Pommes rissolées	Courgettes braisées
PRODUIT LAITIÉ	Fondu président	Camembert	Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille	Banane (sous réserve)	Kirschmichel chocolade	Compote de pomme

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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/CEuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

Semaine n°25 : du 17 au 21 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate en salade nature	Pommes de terre échalote	Courgettes rémoulade	Betterave BIO ciboulette nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus *	Beignets de poisson	Riz à la cantonnaise *	Parmentier de lentilles à la provençale	Tortis à la bolognaise
	Haricots blancs cuisinés	Carottes BIO à l'estragon	(Plat complet)	(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIÉ	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Pavé demi-sel	Edam
DESSERT	Mousse au chocolat	Abricots (sous réserve)	Pêche (sous réserve)	Banane (sous réserve)	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°5

* contient du porc

Semaine n°26 : du 24 au 28 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz façon niçoise	Concombre nature	Salade de blé fantaisie	Carotte râpée vinaigrette au citron	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO abricots secs	Chipolatas *	Sauté de bœuf aux olives	Colin meunière
	Petits pois	(Plat complet)	Courgettes à la tomate	Penne rigate	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIÉ	Gouda	Fraidou	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Flan nappé caramel	Fourrandise abricots	Compote pomme fraise	Pêche (sous réserve)

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°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE

11

Semaine n°27 : du 1er au 5 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Melon	Salade de perles estivale	Semoule fantaisie	Tomate en salade nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Curry de haricots rouges et RIZ BIO	Omelette au fromage	Colin pané citron	Jambon blanc *
	(Plat complet)	(Plat complet)	Ratatouille	Poêlée de légumes	Chips
PRODUIT LAITIÉ	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu président
DESSERT	Compote de pomme	Crème dessert vanille	Abricots (sous réserve)	Pêche (sous réserve)	Muffin chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perles estivale: perles, concombre, menthe
Semoule fantaisie: semoule, tomates, maïs

P.A. n°2

* contient du porc

~~Semaine n°28 : du 8 au 12 Juillet 2024~~

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Fête nationale VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine de légumes	Tomate en salade nature	Concombre ciboulette nature	Courgette râpée vinaigrette poivron origan
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au thym	Colin sauce catalane	Sauté de dinde yakitori	Saucisse de Toulouse *	Penne BIO au crémeux de lentilles corail à la provençale
	Haricots verts braisés	Semoule	Blé	Purée de pommes de terre	(Plat complet)
PRODUIT LAITIÉ	Yaourt nature sucré	Fraidou	Brie	Saint Nectaire	Fromage frais sucré
DESSERT	Madeleine	Prunes (sous réserve)	Mousse au chocolat	Compote pomme abricot	Nectarine

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS FELS DES TERRES