

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

* contient du porc

P.A. n°1

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, figues (épices non BIO)	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

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	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

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

P.A. n°3

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	

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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf 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	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 *
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré		***	***
DESSERT	Madeleine	Banane		Yaourt aromatisé	Gouda
				Pomme	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°5

* contient du porc

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	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
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie		Poêlée de légumes au curry	Blé
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat		Fraidou	Mimolette
				Moelleux citron	Purée pomme menthe

P.A. n°1

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

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.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Crêpe au fromage		Potage de potiron	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

* contient du porc

P.A. n°2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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 Bœckoffe	Merlu sauce curry
	Pétits 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 Bœckoffe : 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

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

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

C'est Halloween!

Toussaint



	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
PRODUIT LAITIER	Blé	***		***	Haricots beurre au curcuma
DESSERT	Petit fromage frais	Mimolette		Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré
	Compote tous fruits	Orange		Flan vanille	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Potage vermicelle		Saladeriz mimosa	Carotte râpée BIO vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise		Bouchées de blé panées	Cassoulet *
PRODUIT LAITIER	***	Boulgour		Poêlée de légumes	***
DESSERT	Petit fromage frais	Yaourt sucré		Yaourt aromatisé	Edam
	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 TERRAIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri sauce fromage blanc		Potage de potiron	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

Etats Unis



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage vermicelle	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	

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES 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		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

* contient du porc

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	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

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage vermicelle		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	

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de riz mimosa : riz,
ciboulette, œufs durs

* contient du porc

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

P.A. n°1

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements