



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette		Céleri râpé rémoulade	Salade antillaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Emincé de dinde au miel épicé		Semoule aux pois chiches, carottes à la crème curcuma 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	Pomme	Liégeois vanille		Galette des Rois	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas / Kasutera: Gâteau moelleux au miel



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Chou-fleur vinaigrette	Salade de pâtes papillon ciboulette		Radis blanc Daikon et CAROTTE vinaigrette	Vermicelle
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	Fromage frais au sel de Guérande		Brie	Vache qui rit
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

ECOLE DE MONTANS

Semaine n°04 : du 22 au 26 Janvier 2024



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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs / Salade fantaisie: céleri BIO, pomme, raisins secs

P.A. n°1

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



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

* 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.

LOCAL
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
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade mimosa	Salade arlequin		Potage de potiron	Salade vitaminée
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	Brie		Emmental	Carré frais
DESSERT	Orange	Banane	Compote de poire	Flan nappé caramel	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mimosa : riz , oeufs durs, ciboulette / Salade vitaminée: carotte , chou chinois vinaigrette à l'orange / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Tortilla: omelette aux p. de terre

P.A. n°3

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Céleri rémoulade ou potage de légumes		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	Camembert
DESSERT	Poire	Beignet de Mardi Gras	Purée de pommes	Kiwi	

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/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

ECOLE DE MONTANS

Semaine n°08 : du 19 au 23 Février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes	Semoule fantaisie		Salade coleslaw	Macédoine de légumes mayonnaise
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	Rondelé		Carré frais	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Banane	Purée de pommes	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°5

* contient du porc

Semaine n°09 : du 26 Février au 1er Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pommes de terre échalote	Vermicelle		Céleri rémoulade	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	Coulommiers		Emmental	Fromage frais nature
DESSERT	Kiwi	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

ECOLE DE MONTANS

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigr	Taboulé		Potage de potiron	Chou rouge aux raisins
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	Gouda	Saint môret		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

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	Vermicelle		Salade verte aux croutons	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	Emmental	Pavé 1/2 sel		Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Purée pomme	Poire	

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 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°12 : du 18 au 22 Mars 2024

CANADA



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées BIO ciboulette	Potage de légumes		Salade de chou crémeuse	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles (Plat complet)	Emincé de dinde à la crème		Pâté chinois Québécois	Beignet de poisson citron
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt sucré		***	Haricots beurre
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme		Fondu président	Camembert
				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	Céleri rémoulade	Vermicelle		Coquillettes au basilic	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf principal	Merlu sauce crustacés		Bouchées de blé panées	Rôti de porc à la moutarde *
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette		Poêlée de légumes	Haricots blancs cuisinés
DESSERT	Moelleux marbré chocolat	Poire		Yaourt aromatisé	Saint Morêt
				Banane	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°5

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.



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





	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		Fraidou	Fromage frais sucré
		Pomme		Dessert de Pâques	Madeleine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

* contient du porc