

Semaine n°19 : du 8 au 12 Mai 2023



Victoire 1945

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Salade verte nature	Tomate nature	Betterave nature	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Boulettes de bœuf sauce provençale	Dahl de lentilles corail et riz	Lasagne bolognaise	Poisson pané
PRODUIT LAITIER		Fromage frais ail et fines herbes	Gouda	Camembert	Yaourt nature sucré
DESSERT		Pomme	Compote pomme fraise	Flan vanille	Poire

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade bicolore: carotte, radis / Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic

\* contient du porc

Semaine n°20 : du 15 au 19 Mai 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade bicolore	Salade de riz façon niçoise		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons	Colin pané	Croq végétarien		
PRODUIT LAITIER	Tortis	Haricots beurre	Ratatouille		
DESSERT	Pomme (sous réserve de fruits de saison)	Yaourt nature sucré	Fondu président		
		Madeleine	Mousse au chocolat		

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

Semaine n°21 : du 22 au 26 Mai 2023

Le Pérou



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature <span>BIO</span>	Crêpe au fromage	Salade de coquillettes BIO au basilic	Tomate et maïs à la coriandre nature	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Cordon bleu	Jambon braisé *	Quinoa et carottes crémeux de haricots rouges <span>VEGÉ</span>	Marmite de poisson basquaise
	***	Petits pois au jus	Courgettes béchamel	***	Riz créole <span>BIO</span>
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Emmental
DESSERT	Liégeois vanille	Orange	Pomme	Moelleux au chocolat	Cocktail de fruits (coupelle)

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

\* contient du porc

Semaine n°22 : du 29 Mai au 2 Juin 2023

Pentecôte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave nature <span>BIO</span>	Chou-fleur vinaigrette	Tomates <span>BIO</span>	Salade de pommes de terre échalote <span>BIO</span>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Hachis parmentier	Couscous de légumes <span>VEGÉ</span>	Raviolis de volaille	Poisson meunière
		***	***	***	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER		Pavé 1/2 sel	Vache qui rit	Coulommiers	Six de savoie
DESSERT		Flan nappé caramel	Gaufre	Poire	Banane

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.



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°23 : du 5 au 9 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes	Melon (sous réserve)	Salade de riz	Carotte râpée vinaigre	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Blé BIO à la napolitaine	Palette de porc au jus *	Courgettes au bœuf	Parmentier de poisson
	Poêlée de légumes	***	Petits pois au jus	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Coulommiers	Petit fromage frais ail et fines herbes	Emmental
DESSERT	Orange	Compote de pomme	Nectarine (sous réserve)	Tarte normande	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

\* contient du porc

Semaine n°24 : du 12 au 16 Juin 2023

L'Italie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Concombre nature	Salade de lentilles BIO échalote	Tomates olive nature	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf	Saucisse sauce rougail *	Tarte chèvre basilic	Gnocchis à l'italienne	Colin pané
	Carottes braisées	Riz créole	Ratatouille	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Gouda	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Pêche (sous réserve)	Purée pomme fraise basilic	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.

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

Semaine n°25 : du 19 au 23 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, tomate maïs	Carotte râpée vinaigrette	Salade verte nature	Melon	Salade de pommes de terre à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de boeuf	Colin sauce tomate origan	Jambalaya de volaille aux haricots rouges et RIZ BIO	Macaroni BIO façon carbonara *	Nugget's de blé
	***	Boulgour	***	***	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc aux fruits	Brie	Edam	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme (sous réserve de fruits de saison)	Madeleine	Compote de pomme	Flan vanille	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

\* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°26 : du 26 au 30 Juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé fantaisie	Concombre nature	Salade pastourelle	Céleri raisin sec	Crêpe jambon fromage *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles à la provençale	Pizza au fromage	Beignets de poisson	Sauté de bœuf aux olives
	Petits pois BIO au jus	***	Haricots beurre	Carottes	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Fraidou	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pêche	Liégeois chocolat	Pomme	Tarte aux abricots	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.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

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

Semaine n°27 : du 3 au 7 Juillet 2023

Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte et courgette râpées vinaigrette	Melon	Haricots verts vinaigrette	Salade verte nature	Salade de riz
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise	Colin meunière	Riz à la cantonnaise	Cheese burger	Jambon blanc *
	***	Petits pois au jus	***	Pommes noisettes	Chips
 PRODUIT LAITIERS	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais nature	Fondu président
 DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Abricots	Nectarine	Fourrandise à la fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

\* contient du porc