








Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave 	Salade de pommes terre et maïs vinaigrette		Salade verte	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc * 	Poisson meunière citron		Sauté de boeuf marenco 	Riz à la cantonnaise 
	Lentilles BIO à la provençale 	Carottes BIO à la crème curcuma		Pâtes tortis 	***
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré			Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan vanille			Mousse au chocolat	Purée pomme fruits rouges

P.A. n°2









TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade du Léon: chou-fleur, maïs, persil

* contient du porc

Semaine n°20 : du 16 au 20 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie 	Carotte râpée BIO vinaigrette		Salade du Léon BIO (persil non bio)	Saucisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf 	Nugget's de blé 		Galette saucisse *	Merlu sauce bery 
	***	Purée de pommes de terre		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la noix de coco		Crêpe au caramel beurre salé	Banane 

P.A. n°3

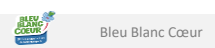
LA BRETAGNE











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.



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade verte			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles 	Sauté de boeuf aux poivrons 			
 PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 	Riz BIO créole			
 DESSERT	Pomme	Flan vanille			










P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte,
radis

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Betterave 				Salade bicolore (carotte BIO)	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq basquaise 	Parmentier de poisson (purée BIO) 			Lasagnes à la bolognaise	Rôti de porc au jus *
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam			***	Haricots blancs cuisinés
 DESSERT		Orange			Fromage blanc sucré	
				Banane 	Purée pomme pêche	

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France











Pêche responsable

 **Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

LUNDI DE PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Taboulé (semoule BIO)			Concombre et tomate
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Poisson pané citron 		Moussaka de boeuf 	Marmite de poisson basquaise
 PRODUIT LAITIER		Epinards béchamel		***	Pâtes papillon 
 DESSERT		Pêche (sous réserve)		Gouda	Cocktail de fruits coupelle
				Tartes abricotines	

P.A. n°1













TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade italienne: pâtes,
tomate, poivron, olive

* contient du porc

Semaine n°24 : du 13 au 17 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Salade italienne BIO (olives et basilic non bio)		Salade de pommes de terre, tomate, oignon vinaigrette	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc *	Merlu sauce catalane 		Omelette 	Chili con carne et R17 BIO 
 PRODUIT LAITIER	Boulgour 	Haricots beurre		Ratatouille	***
 DESSERT	Liégeois vanille	Fromage blanc sucré		Banane 	Rondelé nature
				Mousse au chocolat	

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

 **Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Lentilles BIO à l'échalote	Melon		Tomate vinaigrette aux olives	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde crème origan	Penne BIO à la napolitaine		Boulettes de bœuf à l'antiboise	Merlu beurre citron
	Poêlée de légumes	***		Purée de purée de terre	Carottes BIO persillées
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		Moelleux pêche lavande	Abricots

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé estivale: blé concombre, menthe / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Concombre			Salade de BLE BIO estivale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf	Saucisse sauce rougail *		Couscous de légumes BIO (épices non BIO)	Beignets de poisson citron
	***	Riz BIO pilaf		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré				Pont l'Evêque
DESSERT		Flan nappé caramel		Moelleux chocolat	Banane

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 SAINÉ & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°27 : du 4 au 8 Juillet 2022

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carotte râpée vinaigrette		Salade de riz	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cheese burger 	Faboulettes de lentilles corail 		Jambon blanc * 	
	Frites ketchup	Ratatouille		Chips	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé 				
DESSERT	Nectarine	Mousse au chocolat		Gaufre	



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

* contient du porc