Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave (BIO)	Salade de pommes terre et maïs vinaigrette		Salade verte	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc * (Viande/Œuf de France)	Poisson meunière citron		Sauté de boeuf marengo (Viande/Œuf de France)	Riz à la cantonnaise (Végé & BIO)
	Lentilles BIO à la provençale (BIO)	Carottes BIO à la crème curcuma		Pâtes tortis (BIO)	***
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

LA BRETAGNE

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

P.A. n°3

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 | Végé: Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°21 : du 23 au 27 Mai 2022

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

P.A. n°4

Semaine n°22 : du 30 Mai au 3 Juin 2022

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

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis

*** contient du porc**

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°23 : du 6 au 10 Juin 2022

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
		Epinards béchamel		***	Pâtes papillon BIO
PRODUIT LAITIER				Gouda	
DESSERT		Pêche (sous réserve)		Tartes abricotines	Cocktail de fruits coupelle

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 BIO	Chili con carne et RIZ BIO
	Boulgour BIO	Haricots beurre		Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré			Rondelé nature
DESSERT	Liégeois vanille			Banane BIO	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 réglement 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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°25 : du 20 au 24 Juin 2022

LA PROVENCE

	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 (Végé)		Boulettes de bœuf à l'antiboise	Merlu beurre citron
	Poêlée de légumes (BIO)	***		Purée de purée de terre (BIO)	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**

Semaine n°26 : du 27 Juin au 1er Juillet 2022

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

P.A. n°4

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°27 : du 4 au 8 Juillet 2022

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

*** contient du porc**