

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					
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane		Muffin chocolat	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

* 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			
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		Yaourt aromatisé		Brie	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Flan nappé caramel			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



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°38 : du 18 au 22 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Taboulé	Tomate nature			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			Emmental 	
 DESSERT		Liégeois vanille	Kiwi	Crème dessert chocolat	

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Energy bowl du XV de France:
fromage blanc aux fruits et
barre céréale

* contient du porc

Semaine n°39 : du 25 au 29 Septembre 2023

Coupe du Monde
de Rugby

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Concombre nature 			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			Energy bowl du XV de France	
 DESSERT		Flan chocolat		Poire 	

P.A. n°4

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 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	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson		Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara *
	***	Carottes BIO à la crème		***	***
PRODUIT LAITIER		Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé	Gouda
DESSERT	Madeleine			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	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco coriandre aux pois chiches	Parmentier de bœuf à la tomate et au thym		Croq végétarien	Colin sauce oseille
	Semoule	***		Poêlée de légumes au curry	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				Mimolette
DESSERT		Mousse au chocolat		Moelleux citron	Purée pomme menthe

P.A. n°1

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°899/2008. 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 PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Crêpe au fromage		Potage de potiron ou betterave nature	
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			Crème anglaise
DESSERT	Flan nappé caramel			Kiwi	Pancake

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

P.A. n°2

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 Baecoffe	Merlu sauce curry
	Petits pois cuisinés	***		***	Chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				Emmental
DESSERT		Tarte au flan		Purée pomme BIO cannelle	

Bœuf façon Baecoffe : égrené de bœuf, pommes de terre, carottes

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 10% 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



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade			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	Compote tous fruits	Orange		Flan vanille	Yaourt sucré 

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de légumes ou macédoine 		Salade riz mimosa	Carotte râpée BIO vinaigrette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf 	Colin sauce dieppoise 		Bouchées de blé panées 	Cassoulet *
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Yaourt sucré		Poêlée de légumes	***
DESSERT	Madeleine			Yaourt aromatisé 	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°5

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 PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°46 : du 13 au 17 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri sauce fromage blanc		Potage de potiron ou chou-fleur vinaigrette	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				
 DESSERT		Yaourt brassé aux fruits		Moelleux au chocolat	Clémentines



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

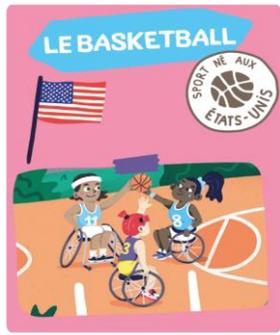
Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

* contient du porc

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023

Etats Unis



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		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 				
 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 PRÈS 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			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				Brie	
DESSERT	Clémentine	Flan vanille		Purée de pomme	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave natu ou Potage de légumes			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			
DESSERT		Mousse au chocolat		Crème dessert caramel	Pomme

P.A. n°4

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 PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Salade de riz mimosa	
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			Cocktail de fruits coupelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz mimosa : riz, ciboulette, œufs durs

* contient du porc

Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023

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

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°1



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°52 : du 25 au 29 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Crêpe au fromage		Salade des incas	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Colin pané citron		Omelette 	Coquillettes Bio bolognaise
PRODUIT LAITIER		Haricots beurre au curcuma		Epinards béchamel	***
DESSERT		Clémentine 		Coulommiers	Fromage blanc aux fruits



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas, riz, carotte, maïs

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°01 : du 1er au 5 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Friand au fromage			Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Croq végétarien 		Boulettes de bœuf sauce aigre douce 	Merlu sauce normande 
PRODUIT LAITIER		Poêlée de légumes		Riz pilaf 	Purée de brocolis
DESSERT		Yaourt aromatisé 		Emmental	Compote de pomme

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°3



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