







Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2024

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|----------|-------|----------|
|  ENTRÉE | Salade verte nature  | Concombre ciboulette nature | | | |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Lasagne à la bolognaise (Plat complet) | Chili sin carne et RIZ BIO  (Plat complet) | | | |
|  PRODUIT LAITIER | Fromage frais ail et fines herbes | Camembert | | | |
|  DESSERT | Pomme | Liégeois chocolat | | | |



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES











Salade de blé fantaisie: blé, tomates, maïs
Salade des incas: riz, maïs, carottes
Salade bicolore: carotte, radis



P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2024

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---------------------------------------|---|---|
|  ENTRÉE | Betterave nature  | Salade de blé fantaisie | Salade des incas | Chou-fleur vinaigrette | Salade bicolore |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Raviolis de volaille (Plat complet) | Colin pané Ratatouille  | Cordon bleu Haricots verts braisés | Couscous de légumes  (Plat complet) | Colombo de porc * Riz créole  |
|  PRODUIT LAITIER | Fromage frais sucré | Pavé demi-sel | Fromage blanc sucré | Saint Nectaire  | Brie |
|  DESSERT | Orange | Flan nappé caramel | Madeleine | Banane  | Pomme |

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

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2024

| Pentecôte | | | | | |
|-----------------------|-------|---|---|-------------------------|--|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| ENTRÉE | | Pommes de terre à l'échalote | Taboulé (semoule BIO) | Salade verte nature | Tomate en salade nature |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | Bouchées de blé  | Emincé de volaille au curry  | Lasagne à la bolognaise | Colin pané  |
| | | Petits pois cuisinés | Trio de légumes | (Plat complet) | Purée de pommes de terre |
| PRODUIT LAITIER | | Yaourt sucré | Fondu président | Fromage blanc sucré | Emmental  |
| DESSERT | | Cocktail de fruits coupelle | Orange  | Fraises (sous réserve) | Mousse au chocolat |








P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024

| Hawaï | | | | | |
|-----------------------|---|-----------------------------------|--|--|--|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| ENTRÉE | Céleri rémoulade | Salade de TORTIS BIO au pesto | Concombre ciboulette nature | Carottes râpées BIO vinaigrette à l'ananas | Pâté de foie * |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Boulettes de bœuf sauce napolitaine  | Moussaka | Tarte au fromage  | Poulet Huli Huli  | Colin sauce citron  |
| | Semoule  | (Plat complet) | Epinards béchamel | Riz créole  | Haricots verts persillés |
| PRODUIT LAITIER | Coulommiers | Fromage frais ail et fines herbes | Camembert | Gouda | Yaourt aromatisé |
| DESSERT | Flan vanille | Pomme | Compote de pomme | Moelleux coco ananas | Banane  |

P.A. n°2

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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2024



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|-------------------|---------------------------------|----------------------|--------------------------------|--|
| ENTRÉE | Betterave nature | Salade de riz, maïs et poivrons | Raïta de radis | Melon (sous réserve) | Tomate en salade nature |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Hachis Parmentier | Colin meunière | Poulet rôti | Macaroni BIO façon carbonara * | Semoule aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre |
| | (Plat complet) | Ratatouille | Petits pois cuisinés | (Plat complet) | (Plat complet) |
| PRODUIT LAITIER | Saint Paulin | Fraidou | Yaourt sucré | Pavé demi sel | Pont l'Evêque |
| DESSERT | Pomme | Abricots (sous réserve) | Madeleine | Purée pomme mûre | Crème dessert caramel |

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Krautsalats: chou blanc, carottes au cumin
Curry Wurst: saucisse sauce tomate curry
Kirschmichel: gâteau griottes

* contient du porc

Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI Allemagne | VENDREDI |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|---|-----------------------------------|
| ENTRÉE | Macédoine de légumes mayonnaise | Concombre nature | Semoule fantaisie | Krautsalats | Salade pastourelle |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Marmite de poisson | Dahl de lentilles corail et RIZ BIO | Pizza au fromage | Curry Wurst | Sauté de bœuf marengo |
| | Blé | (Plat complet) | Poêlée de légumes | Pommes rissolées | Courgettes braisées |
| PRODUIT LAITIER | Fondu président | Rondelé nature | Yaourt nature sucré | Emmental | Fromage frais ail et fines herbes |
| DESSERT | Nectarine (sous réserve) | Liégeois vanille | Banane (sous réserve) | Kirschmichel schokolade | Compote de pomme |

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 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 SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------------|---|------------------------|
| ENTRÉE | Tomate en salade nature | Pommes de terre échalote | Courgettes rémoulade | Betterave BIO ciboulette nature | Salade verte nature |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Rôti de porc au jus * | Beignets de poisson | Riz à la cantonnaise * | Parmentier de lentilles à la provençale | Tortis à la bolognaise |
| | Haricots blancs cuisinés | Carottes BIO à l'estragon | (Plat complet) | (Plat complet) | (Plat complet) |
| PRODUIT LAITIER | Camembert | Yaourt aromatisé | Petit fromage frais nature | Pavé demi-sel | Edam |
| DESSERT | Mousse au chocolat | Abricots (sous réserve) | Pêche (sous réserve) | Banane (sous réserve) | Liégeois vanille |

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

* contient du porc

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|-----------------------------|---|-------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE | Salade de riz façon niçoise | Concombre nature | Salade de blé fantaisie | Carotte râpée vinaigrette au citron | Saucisson à l'ail * |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Cordon bleu | Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO abricots secs | Chipolatas * | Sauté de bœuf aux olives | Colin meunière |
| | Petits pois | (Plat complet) | Courgettes à la tomate | Penne rigate | Haricots verts persillés |
| PRODUIT LAITIER | Gouda | Fraidou | Yaourt nature sucré | Brie | Fromage frais au sel de Guérande |
| DESSERT | Nectarine (sous réserve) | Flan nappé caramel | Compote pomme fraise | Chou vanille | Pêche (sous réserve) |

P.A. n°1

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°27 : du 1er au 5 Juillet 2024



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------------------------|----------------------|-------------------------|
| ENTRÉE | Salade verte nature | Melon | Salade de perles estivale | Semoule fantaisie | Tomate en salade nature |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Lasagnes à la bolognaise | Curry de haricots rouges et RIZ BIO | Omelette au fromage | Colin pané citron | Jambon blanc * |
| | (Plat complet) | (Plat complet) | Carottes braisées | Poêlée de légumes | Chips |
| PRODUIT LAITIER | Emmental | Fromage frais ail et fines herbes | Yaourt aromatisé | Camembert | Fondu président |
| DESSERT | Compote de pomme | Crème dessert vanille | Abricots (sous réserve) | Pêche (sous réserve) | Muffin chocolat |

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perles estivale: perles, concombre, menthe
 Semoule fantaisie: semoule, tomates, maïs

* contient du porc

Semaine n°28 : du 8 au 12 Juillet 2024

Vacances scolaires

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------|--|
| ENTRÉE | Carotte râpée | Macédoine de légumes | Tomate en salade nature | Concombre ciboulette nature | Courgette râpée vinaigrette poivron origan |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Boulettes de bœuf au thym | Colin sauce catalane | Sauté de dinde au curry | Saucisse de Toulouse * | Penne BIO au crémeux de lentilles corail à la provençale |
| | Haricots verts braisés | Semoule | Blé | Purée de pommes de terre | (Plat complet) |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature sucré | Fraidou | Brie | Saint Nectaire | Fromage frais sucré |
| DESSERT | Madeleine | Prunes (sous réserve) | Mousse au chocolat | Compote pomme abricot | Nectarine |

P.A. n°3

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

Ansamble
 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Vacances scolaires

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|-----------------------------|----------------------------|--------------------------------|--|-------------------------|
| ENTRÉE | Crêpe au fromage | Salade verte nature | Salade des incas | Melon | Tomate en salade nature |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Poulet rôti | Tortis BIO à la bolognaise | Palette de porc sauce diable * | Boulgour aux pois chiches et ratatouille | Parmentier de poisson |
| | Petits pois cuisinés | (Plat complet) | Poêlée de légumes | (Plat complet) | (Plat complet) |
| PRODUIT LAITIER | Camembert | Emmental | Mimolette | Yaourt nature sucré | Saint Morêt |
| DESSERT | Cocktail de fruits coupelle | Compote pomme fraise | Nectarine | Beignet à l'abricot | Liégeois chocolat |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : Riz, carotte, maïs
Salade arlequin: pommes de terre, petits pois, maïs

P.A. n°4

* contient du porc

Vacances scolaires

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|--------------------------|----------------------|------------------------|---|---|
| ENTRÉE | Concombre nature | Salade arlequin | Taboulé (semoule BIO) | Betterave nature | Carotte râpée vinaigrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Saucisse sauce rougail * | Beignet de poisson | Omelette | Blé BIO aux haricots rouges sauce chili | Sauté de bœuf à la provençale |
| | Riz créole | Courgettes au curry | Haricots verts braisés | (Plat complet) | Purée de pommes de terre |
| PRODUIT LAITIER | Fraidou | Yaourt nature sucré | Brie | Gouda | Petit fromage frais ail et fines herbes |
| DESSERT | Fromage blanc aux fruits | Pêche (sous réserve) | Pomme (sous réserve) | Prunes | Flan vanille |

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 SAIN & NATURELLI
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES



| | AFRIQUE LUNDI | EUROPE MARDI | OCEANIE MERCREDI | ASIE JEUDI | ETATS UNIS VENDREDI |
|-----------------------|-------------------------|---------------------|---|--------------------------|------------------------|
| ENTRÉE | Tomate en salade nature | Melon | Salade de pâtes au basilic vinaigrette citron | Chou chinois vinaigrette | Salade verte nature |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Couscous de légumes | Salade Parisienne * | Colin à la tahitienne | Riz à la cantonnaise * | Cheesburger |
| | (Plat complet) | (Plat complet) | Purée de carotte | (Plat complet) | Potatoes |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé | Camembert | Pavé demi-sel | Fraidou | *** |
| DESSERT | Rocher coco | Mousse au chocolat | Banane | Purée pomme mangue | Fromage blanc vanille |



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade parisienne: pommes de terre, tomates, dés de jambon, cornichons, ciboulette
Salade arlequin: pommes de terre, petits pois, maïs

P.A. n°1

* contient du porc

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---|---------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| ENTRÉE | Concombre nature | Betterave BIO ciboulette nature | Salade arlequin | Carotte râpée vinaigrette | Salade de riz, tomate, maïs |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) | Hachis parmentier | Rôti de porc sauce moutarde * | Poulet rôti au paprika | Colin pané |
| | (Plat complet) | (Plat complet) | Haricots verts persillés | Ratatouille | Julienne de légumes |
| PRODUIT LAITIER | Coulommiers | Fondu président | Emmental | Fromage frais au sel de Guérande | Yaourt nature sucré |
| DESSERT | Fran nappé caramel | Abricots (sous réserve) | Prunes (sous réserve) | Gaufre | Pêche (sous réserve) |

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge











Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Vacances scolaires

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | ASSUMPTION JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---------------------|----------|
|  ENTRÉE | Salade verte nature | Chou-fleur vinaigrette | Tomate en salade nature | | |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf marengo | Colin sauce curcuma | Bouchées de blé  | | |
| | Carottes braisées  | Semoule  | Petits pois cuisinés | | |
|  PRODUIT LAITIER | Fromage frais ail et fines herbes | Edam | Camembert  | | |
|  DESSERT | Madeleine | Nectarine (sous réserve) | Compote de pomme | | |

P.A. n°3












TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade italienne : pâtes,
tomate, poivron, olive

* contient du porc

Vacances scolaires

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|------------------------------|--|--|
|  ENTRÉE | Betterave nature  | Salade italienne | Concombre nature | Melon | Taboulé |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Lasagnes à la bolognaise | Beignet de poisson  | Emincé de dinde à l'estragon | Chili sin carne et RIZ BIO  | Courgettes au bœuf |
| | (Plat complet) | Haricots verts persillés | Blé | (Plat complet) | (Plat complet) |
|  PRODUIT LAITIER | Fondu président | Yaourt aromatisé | Brie | Saint Paulin | Fromage frais au sel de Guérande |
|  DESSERT | Liégeois vanille | Prunes (sous réserve)  | Compote pomme fraise | Tarte aux pommes | Pêche (sous réserve)  |

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 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

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°35 : du 26 au 30 Août 2024

Vacances scolaires

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---|--|--|--------------------------------|---|
| ENTRÉE | Lentilles à l'échalote | Tomate en salade nature | Macédoine de légumes mayonnaise | Salade fantaisie | Pommes de terre à l'échalote |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Omelette | Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO figues (épices non bio) | Boulettes de bœuf sauce tomate | Macaroni BIO façon carbonara * | Colin meunière |
| | Ratatouille | (Plat complet)  | Riz créole  | (Plat complet) | Poêlée de légumes |
| PRODUIT LAITIER | Vache qui rit  | Mimolette | Yaourt nature sucré | Petit fromage frais | Camembert |
| | Pomme (sous réserve) | Flan nappé caramel | Prunes (sous réserve) | Mousse au chocolat | Banane (sous réserve)  |



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, raisin, pomme

* contient du porc