

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	Chili sin carne et RIZ BIO 				
	(Plat complet)	(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	Colin pané	Cordon bleu	Couscous de légumes 	Colombo de porc *
	(Plat complet)	Ratatouille 	Haricots verts braisés	(Plat complet)	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.

 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.

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		Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2024				
		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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024

		Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Hawaï	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

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.

P.A. n°2



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°23 : du 3 au 7 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre nature	Semoule fantaisie	Krautsalat	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

Allemagne

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.

P.A. n°4



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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°5

* 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)

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°1



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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°2

* contient du porc

Semaine n°28 : du 8 au 12 Juillet 2024

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Fête nationale 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

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



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 *	Boullgour 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

Semaine n°30 : du 22 au 26 Juillet 2024

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 SAINE & NATURELLI
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Vacances scolaires

	AFRIQUE	EUROPE	OCEANIE	ASIE	ETATS UNIS
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	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

Semaine n°32 : du 5 au 9 Août 2024

Vacances scolaires

	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	Flan 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.

LOCAL
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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Vacances scolaires

ASSUMPTION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	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.

 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

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