

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2025

Epiphanie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou Haricots verts BIO vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette	Potage de potiron ou Salade fantaisie	Salade orientale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Colin d'Alaska sauce normande	Tarte au fromage	Carottes, crème BIO curcuma	Emincé de dinde tandoori
	Plat complet	Blé	Petits pois cuisinés	Semoule aux pois chiches	Chou-fleur persillé
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage frais sucré
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pomme	Clémentine	Galette des rois	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri râpé, raisins de corinthe, pommes cubes / Salade orientale: riz, œufs durs, poivrons / Taboulé libanais: boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betterave BIO ciboulette nature ou potage de légumes	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Carotte BIO râpée vinaigrette au curry	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf bourguignon	Croq végétarien	Omelette	Saucisse sauce rougail *	Beignets de poisson
	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	Riz créole	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Emmental	Saint Nectaire	Fraidou	Petit moulé nature	Yaourt sucré
DESSERT	Flan caramel	Poire	Pomme	Moelleux ananas ou à la banane (à confirmer)	Banane

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.

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre à l'échalote et ciboulette	Potage de légumes ou salade coleslaw	Salade des incas	Potage de potiron ou Salade verte nature	Pizza au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au paprika	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Chou-fleur à la parisienne *	Bœuf à l'orientale	Colin d'Alaska sauce agrumes
	Petits pois cuisinés	(Semoule BIO)	***	Tortis	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Saint Morêt	Saint Paulin	Yaourt sucré	Emmental	Brie
DESSERT	Clémentine	Liégeois chocolat	Kiwi	Purée de pomme	Banane

P.A. n°3

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Salade western	Chou chinois à la coriandre	Coquillettes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Rôti de porc à l'ancienne *	Omelette au fromage	Riz	Colin d'Alaska pané
	Haricots verts braisés	Lentilles cuisinées	Julienne de légumes	à la cantonnaise *	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président	Camembert	Edam	Petit moulé nature
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Banane	Purée pomme mangue	Poire

P.A. n°4

Nouvel an chinois

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade des incas : riz, carotte, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil

* 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 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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



0

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 2025



Chandeleur



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Chou rouge rémoulade au balsamique ou potage de légumes	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage de potiron ou salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin d'Alaska sauce safranée	Nuggets de blé	Tajine de poulet	Parmentier de bœuf	Pomme de terre
	Blé	Tortis BIO sauce napolitaine	Semoule	au potiron	à la savoyarde *
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Brie	Fraidou	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme	Purée pomme vanille	Banane	Crêpe de la chandeleur	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade tricolore : pâtes, poivron, olives / Duo d'hiver: radis blanc, carotte râpée

* contient du porc

P.A. n°5

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de légumes ou Haricots verts vinaigrette	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade BIO ou potage de potiron	Salade de pâtes tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de	Boulettes au bœuf sauce tomate	Jambon braisé sauce forestière *	Poulet rôti	Colin d'Alaska meunière
	lentilles BIO (aromates non bio)	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert	Fondu président	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Pomme	Gaufre liégeoise	Compote pomme ananas ©

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.

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade antillaise (riz BIO)	Salade de blé citron coriandre	Potage de potron ou macédoine mayonnaise	Chou rouge aux raisins
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet *	Colin d'Alaska sauce crème citron échalote	Omelette	Goulash de bœuf	Croq végétarien
	Plat complet	Haricots beurre braisés	Purée de brocolis	Semoule	Farfalles BIO à la milanaise
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt aromatisé	Brie	Vache qui rit
DESSERT	Flan nappé caramel	Kiwi	Orange	Pomme	Flan vanille

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri râpé, raisins de corinthe, pommes cubes / Salade antillaise: riz, poivron, ananas / Salade pâtes tricolores: pâtes, poivron, olive

* contient du porc

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage de légume ou Salade fantaisie	Salade de pâtes tricolores	Betterave nature	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles	Sauté de porc au caramel *	Tortis	Beignets de poisson
	Poêlée de légumes	à la provençale	Carottes braisées	à la bolognaise	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pont l'Evêque	Yaourt sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme cannelle	Poire

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement