Semaine n°02 : du 8 au 12 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes (BIO)	Chou rouge vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'échalote ou Potage de légumes	Céleri râpé rémoulade	Salade antillaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Emincé de dinde au miel épicé	Rôti de porc au jus *	Semoule aux pois chiches, carottes à la crème curcum (VÉGÉ) BIO (aromates non bio)	Parmentier de poisson au potiron
	(Plat complet)	Blé (BIO)	Haricots verts	(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président	Saint Morêt (BIO)	Tomme blanche	Emmental (BIO)
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Clémentine	**Galette des Rois**	Banane

P.A. n°4

Semaine n°03 : du 15 au 19 Janvier 2024

LE JAPON

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur vinaigrette	Salade de pâtes papillon ciboulette	Betterave nature (BIO)	**Radis blanc Daïkon et CAROTTE vinaigrette**	Salade verte nature ou potage de légumes (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées (VÉGÉ)	Poisson meunière	Poulet rôti	**Boulettes de bœuf sauce Yakitori**	Pommes de terre à la savoyarde *
	Petits pois cuisinés	Poêlée de légumes (BIO)	Lentilles au curry	**Riz créole (BIO)**	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Edam	**Brie**	Vache qui rit
DESSERT	Orange (BIO)	Pomme	Poire	**Kasutera (sous réserve de validation fournisseur)**	Flan à la vanille

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas / Kasutera: Gâteau moelleux au miel

*** 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

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

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°04 : du 22 au 26 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des incas	Macédoine mayonnaise	Salade esaü ou potage de légumes	Carotte râpée vinaigrette	Crêpe au fromage ou potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Hachis parmentier	Tarte au fromage	Penne BIO au crémeux de haricots rouges (Végé)	Colin sauce armoricaine
	Chou-fleur (Bio)	(Plat complet)	Epinards béchamel	(Plat complet)	Boulgour (Bio)
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Camembert (Bio)	Yaourt aromatisé	Emmental	Gouda
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Banane	Purée pomme poire	Clémentine

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs / Salade esaü : lentilles, œuf dur, tomates, oignons et persil / Salade fantaisie: céleri BIO, pomme, raisins secs

*** contient du porc**

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

Semaine n°05 : du 29 Janvier au 2 Février 2024

ANIMATION chandeleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de tortis	Salade fantaisie (céleri BIO)	Betterave nature BIO ciboulette	Salade verte nature (Bio) ou potage de potiron	Chou blanc BIO vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Cassoulet *	Croc blé épinards fromage (Végé)	Riz à la cantonnaise *	Colin pané citron
	Carottes braisées (Bio)	(Plat complet)	Purée de potiron	(Plat complet)	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Coulommiers	Pavé 1/2 sel	Yaourt sucré	Rondelé nature
DESSERT	Poire	Liégeois vanille	Compote de pommes	Pomme	**Crêpe de la Chandeleur**

P.A. n°2

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

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

MON SUPER RESTO

Semaine n°06 : du 5 au 9 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mimosa	Salade arlequin	Taboulé	Salade verte nature ou potage de potiron	Salade vitaminée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Beignets de poisson	Chou-fleur à la parisienne *	Penne bolognaise	Parmentier de lentilles à la patate douce (Végé)
	Poêlée de légumes (Bio)	Epinards béchamel	(Plat complet)	(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Brie (Bio)	Yaourt aromatisé	Emmental (Bio)	Carré frais (Bio)
DESSERT	Orange	Banane	Pomme	Compote de poires	Flan nappé caramel

P.A. n°3

Semaine n°07 : du 12 au 16 Février 2024

Nouvel an Chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Céleri rémoulade ou potage de légumes	Salade western	Salade pastourelle (Bio)	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) (Végé)	Tortilla	Poulet rôti	Colin sauce bercy
	Riz créole (Bio)	(Plat complet)	Haricots beurre au curcuma	Petits pois cuisinés	Carottes (Bio)
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré	Camembert
DESSERT	Poire	**Beignet de Mardi Gras**	Banane	Purée de pommes	Kiwi

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mimosa : riz , oeufs durs, ciboulette / Salade vitaminée: carotte , chou chinois vinaigrette à l'orange / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade western: haricots rouges maïs/ Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Tortilla: omelette aux p. de terre

*** 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

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°08 : du 19 au 23 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes (BIO)	Semoule fantaisie (BIO)	Betterave nature (BIO)	Salade coleslaw	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron (Viande/Œuf de France)	Palette de porc sauce provençale *	Jambalaya de poulet (riz BIO) (Viande/Œuf de France)	Nugget's de blé (Végé)	Colin meunière (Pêche responsable)
	(Plat complet)	Poêlée de légumes	(Plat complet)	Tortis sauce napolitaine	Blé à la tomate (BIO)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Rondelé	Brie	Carré frais (BIO)	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Banane	Flan vanille	Purée de pommes	Pomme

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

*** contient du porc**

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

Semaine n°09 : du 26 Février au 1er Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pommes de terre échalote	Salade verte nature	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf miron (Viande/Œuf de France)	Colin pané (Pêche responsable)	Palette de porc braisée * (Viande/Œuf de France)	Omelette (Végé)	Cordon bleu
	Carottes braisées (BIO)	Purée de pommes de terre	Chou-fleur béchamel	Coquillettes	Petits pois cuisinés (BIO)
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fondu président	Emmental (BIO)	Fromage frais nature
DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat	Banane	Moelleux chocolat	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°1

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

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

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigr[illegible] (BIO)	Taboulé	Salade de blé	Macédoine mayonnaise (BIO)	Chou rouge aux raisins
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin sauce normande	Poulet rôti	Goulash de bœuf	Omelette au fromage (VÉGÉ)
	Lentilles cuisinées	Haricots beurre	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre	Farfalles à la milanaise
PRODUIT LAITIER	Gouda	Saint môret (BIO)	Yaourt aromatisé	Brie	Vache qui rit (BIO)
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Orange	Pomme	Fromage blanc aux fruits

P.A. n°2

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive/ Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

*** contient du porc**

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade fantaisie	Salade de pâtes tricolores	Salade verte aux croutons	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de poulet	Tajine de légumes aux figues et semoule BIO aux pois chiches (VÉGÉ)	Sauté de porc au caramel *	Boulettes de bœuf sauce tomate	Colin meunière
	Poêlée de légumes	(Plat complet)	Carottes braisées	Riz créole (BIO)	Chou fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Emmental (BIO)	Pavé 1/2 sel	Yaourt sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert (BIO)
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme	Poire

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

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

0

EN ROUTE POUR LES SPORTS OLYMPIQUES

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

CANADA

ANIMATION HOCKEY SUR GLACE

MON SUPER RESTO POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées BIO ciboulette	Macédoine mayonnaise (BIO)	Salade western	Salade de chou crémeuse	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles (VÉGÉ)	Emincé de dinde à la crème	Paupiette de veau chasseur	Pâté chinois Québécois	Beignet de poisson citron
	(Plat complet)	Blé	Courgettes béchamel	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt sucré	Bûchette mi chèvre	Fondu président	Camembert (BIO)
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme	Compote de poires	Pancake au sirop d'érable (sous réserve de validation fournisseur)	Banane

P.A. n°4

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise (BIO)	Chou-fleur à la grecque	Coquillettes au basilic	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf printanier	Merlu sauce crustacés	Poulet rôti	Bouchées de blé panées (VÉGÉ)	Rôti de porc à la moutarde *
	Carottes braisées (BIO)	Purée de pommes de terre	Riz créole	Poêlée de légumes (BIO)	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Saint Morêt (BIO)
DESSERT	Moelleux marbré chocolat	Poire	Mousse au chocolat	Banane	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges maïs / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Pâté chinois Québécois: parmentier pommes de terre, maïs, bœuf / Salade colorée: carotte, chou rouge

*** 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 — VÉGÉ Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

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

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI PÂQUES	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette	Salade de lentilles	Radis beurre	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise	Rôti de dinde sauce provençale	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin meunière
		(Plat complet)	Haricots verts	(Plat complet) VÉGÉ	Courgettes béchamel
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fraidou	Fromage frais sucré
DESSERT		Pomme	Banane	**Dessert de Pâques**	Madeleine

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

*** contient du porc**

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Taboulé	Crêpe au fromage	Radis beurre	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO	Beignets de poisson	Nuggets de blé VÉGÉ	Riz à la cantonnaise * BIO	Sauté de bœuf marengo
	à la parisienne *	Carottes braisées BIO	Ratatouille	(Plat complet)	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt nature sucré	Fondu président	Fromage frais sucré	Camembert BIO
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Poire	Pomme	Purée pomme	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 — VÉGÉ Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
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°16 : du 15 au 19 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tomate nature	Salade de pommes de terre échalote	Carotte râpée vinaigrette	Salade de riz
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail (Végé)	Cordon bleu	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Merlu sauce catalane
	Haricots verts (Bio)	(Plat complet)	Epinards béchamel	Semoule (Bio)	Julienne de légumes
	Fondu président	Emmental (Bio)	Petit suisse sucré	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Kiwi (Bio)	Purée pomme fraise	Poire (Bio)

P.A. n°3

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie	Concombre nature	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bolognaise	Saucisse de toulouse *	Emincé de dinde à l'estragon	Dahl de pois chiches et RIZ BIO (Végé)	Beignet de poisson citron
	(Plat complet)	Purée de pommes de terre	Petits pois cuisinés	(Plat complet)	Carottes braisées (Bio)
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais nature	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Orange	Tarte aux poires	Banane

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

*** 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

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°18 : du 29 Avril au 3 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	1er Mai MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de coquillettes	Macédoine de légumes mayonnaise		Carotte râpée BIO ciboulette	Tomate nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Marmite de poisson		Croc blé épinards fromage (Végé)	Palette de porc sauce basilic *
	(Plat complet)	Semoule (Bio)		Haricots verts	Lentilles cuisinées
PRODUIT LAITIER	Carré frais (Bio)	Yaourt nature sucré		Pavé 1/2 sel	Camembert (Bio)
DESSERT	Pomme	Banane		Gauffre	Cocktail de fruits coupelle

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

*** contient du porc**

Bleu Blanc Cœur — Végé: Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

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

Local Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES