

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Velouté de patate douce au curry	Salade de pâtes tricolores	Salade verte au maïs	Pâté de campagne (SP) Coupelle de volaille
	Poulet rôti 	Tajine de légumes aux figues et semoule BIO aux pois chiches VEGÉ	Sauté de porc au caram  (SP) sauté de dinde	Boulettes de bœuf à l'aigre doux 	Colin Pané
	Poêlée de légumes	***	Carottes (VG) persillées	Riz créole BIO	Chou romanesco et brocolis
	Emmental BIO	Pavé 1/2 sel	Yaourt	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert BIO
	Pomme (HVE)	Liégeois chocolat	Banane BIO	Purée pomme (HVE) betterave	Poire

P.A. n°3

Barre bretonne & yaourt aux fruits



Pain barre chocolat & poire **LOCAL**



Pain céréale confiture abricot & jus d'orange



Pain miel & fromage blanc



Viande/Œuf de France

Céréales & lait



Pêche responsable

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

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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.

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées BIO ciboulette	Potage de légumes BIO	Salade western	Salade  crémeuse	Semoule fantaisie BIO
	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) VEGÉ	Emincé de dinde tandoori 	Quiche lorraine (S/P) Tarte Fromages	Pâté chinois Québécois	Filet de colin sauce aurore 
	***	Blé BIO	Salade verte	***	Haricots beurre (VG)
	Edam	Yaourt	Bûchette mi chèvre	Fondu président	Coulommiers
	Crème dessert vanille	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) agrumes	Pancake au sirop d'érable	Banane BIO

P.A. n°4

LOCAL Pain + chocolat jus d'orange

LOCAL Pain confiture de fraise + kiwi

LOCAL Pain de campagne, confiture et yaourt aromatisé

LOCAL Pain + Saint Morêt

Crêpe au chocolat & fromage blanc



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Chou-fleur à la grecque	Salade colorée	Coquillette au Basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf printanier	Merlu sauce crustacés	Poulet rôti	Parmentier de jambon	Chili sin Carné
	Carottes braisées	Coquillette	Purée de p. de terre	****	****
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette	Camembert	Saint Morêt	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Poire	Mousse au chocolat	Purée de pomme (coupelle)	Banane

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 Pain barre chocolat & poire Pain céréale confiture abricot & orange Barre bretonne & yaourt nature + sucre Pain miel & pomme Viande/Œuf de France Céréales & lait Pêche responsable Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Label rouge



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

0

Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2024

PÂQUES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave vinaigrette à la framboise	Salade de lentilles (HVE)	Radis râpé sauce fromage blanc	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin meunière
		***	Haricots verts (VG)	***	Courgettes béchamel
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fraidou	Fromage frais sucré
DESSERT		Pomme (HVE)	Banane	Dessert de Pâques	Smoothie pomme (VG) orange



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°1 Pain complet + chocolat & orange Pain d'épice & yaourt aromatisé Pain + miel & poire Pain confiture de prunes & jus de pomme

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2024

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Chou-fleur vinaigrette	Salade fantaisie	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO	Colin sauce curcuma	Blé BIO aux haricots rouges à la mexicaine	Sauté de porc au jus (S/P) Sauté de dinde au jus	Sauté de bœuf maizoso
	à la parisienne (S/P) à la parisienne Volaille	Carottes braisées	***	riz	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Poire	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) rhubarbe	Mousse au chocolat

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

Pain au chocolat et lait

Céréales + lait

Pain confiture de prunes & orange

Pain céréale + chocolat & banane

Pain miel & fromage blanc aux fruits



Bleu Blanc Cœur



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 vinaigrette	Pommes de terre échalote	Carotte râpée vinaigrette	Salade de RIZ BIO , radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail	Clafoutis tomate chèvre	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Colin pané
	Haricots verts (VG)	***	Epinards béchamel	Semoule	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	***	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme (HVE)	Liégeois chocolat	Kiwi	Purée pomme (HVE) fraise	Poire



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°3

Pain de campagne confiture & jus d'orange

Pain barre chocolat & pomme

Sablé des Flandres & yaourt aux fruits

Pain confiture & kiwi

Crêpe au chocolat & lait

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie BIO	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail (S/P) Roulade de dinde BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise	Saucisse de toulouse (S/P) Saucisse de volaille	Emincé de dinde à l'estragon	Dahl de pois chiches et RIZ BIO VEGÉ	Merlu sauce citron
	***	Purée de p. de terre	Petits pois (CE2) cuisinés	***	Carottes braisées BIO
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan vanille	Orange	Clafoutis aux poires	Banane BIO

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

LOCAL Pain confiture fraise & kiwi Bleu Blanc Cœur **VEGÉ** Pain au chocolat & jus de raisin Label rouge Céréales & lait **LOCAL** Pain complet confiture d'abricots et orange 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

NOM DU RESTAURANT

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

1er Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coquillettes BIO des incas	Macédoine de légumes mayonnaise		Carotte râpée BIO ciboulette	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Marmite de poisson		Croc blé épinards fromage VEGÉ	Palette de porc sauce basilic (S/P) Rôti de dinde
	***	Riz BIO		Haricots beurre (VG)	Lentilles (HVE) cuisinées
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature		Pavé 1/2 sel	Camembert BIO
DESSERT	Pomme (HVE)	Banane BIO	Madeleine	Purée pomme (HVE) cannelle	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

LOCAL Crêpe & yaourt aromatisé **LOCAL** Pain + miel & jus d'orange **LOCAL** Pain céréale pâte à tartiner & poire **LOCAL** Pain barre chocolat & jus de pommes