








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 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		Chou-fleur vinaigrette	Salade bicolore 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de volaille	Colin pané		Couscous de légumes 	Colombo de porc *	
	(Plat complet)	Ratatouille 		(Plat complet)	Riz créole 	
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Pavé demi-sel			Saint Nectaire 	Brie 
 DESSERT	Orange	Flan nappé caramel			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



Pentecôte		Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2024				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE		Pommes de terre à l'échalote		Salade verte nature	Tomate en salade nature	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Bouchées de blé		Lasagne à la bolognaise	Colin pané	
PRODUIT LAITIER		Petits pois cuisinés		(Plat complet)	Purée de pommes de terre	
DESSERT		Yaourt sucré		Fromage blanc sucré	Emmental	
		Cocktail de fruits coupelle		Fraises (sous réserve)	Mousse au chocolat	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade de TORTIS BIO au pesto		Carottes râpées BIO vinaigrette à l'ananas	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Moussaka		Poulet Huli Huli	Colin sauce citron
PRODUIT LAITIER	Semoule	(Plat complet)		Riz créole	Haricots verts persillés
DESSERT	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes		Gouda	Yaourt aromatisé
	Flan vanille	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	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade de riz, maïs et poivrons		Melon (sous réserve)	Tomate en salade nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Colin meunière		Macaroni BIO façon carbonara *	Semoule aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre
	(Plat complet)	Ratatouille		(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Fraidou		Pavé demi sel	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme	Abricots (sous réserve)	Purée pomme mûre	Crème dessert caramel	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre nature		Krautsalat	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Marmite de poisson	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO		Curry Wurst	Sauté de bœuf marengo
	Blé	(Plat complet)		Pommes rissolées	Courgettes braisées
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Rondelé nature		Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille	Kirschmichel schokolade	Compote de 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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France













Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES













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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic

P.A. n°5

* contient du porc

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

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°1



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°27 : du 1er au 5 Juillet 2024



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

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Semoule fantaisie:
semoule, tomates, maïs