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 BIO		Potage de potiron ou Salade fantaisie	Salade orientale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Colin d'Alaska sauce normande		Carottes, crème BIO curcuma	Emincé de dinde tandoori
	Plat complet	Blé BIO		Semoule aux pois chiches VÉGÉ	Chou-fleur persillé
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou		Camembert	Fromage frais sucré
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pomme		Galette des rois	Pomme BIO

MON SUPER RESTO POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : cèleri râpé, raisins de corinthe, pommes cubes / Salade orientale: riz, œufs durs, poivrons

*** contient du porc**

P.A. n°1

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2025

MUSIQUE ANTILLES

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

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

P.A. n°2

menu validé en commission menu

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°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		Potage de potiron ou Salade verte nature (BIO)	Pizza au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au paprika (France)	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) (VÉGÉ)		Bœuf à l'orientale	Colin d'Alaska sauce agrumes
	Petits pois cuisinés	(Semoule BIO)		Tortis (BIO)	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Saint Morêt (BIO)	Saint Paulin		Emmental	Brie
DESSERT	Clémentine	Liégeois chocolat		Purée de pomme	Banane (BIO)

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

*** contient du porc**

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

Nouvel an chinois

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

P.A. n°4

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.

Menu validé en commission menu

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°06 : du 3 au 7 Février 202

Chandeleur

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

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		Céleri rémoulade BIO ou potage de potiron	Salade de pâtes tricolore (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de (VÉGÉ) lentilles BIO (aromates non bio)	Boulettes au bœuf sauce tomate (FR) Purée de pommes de terre		Poulet rôti (FR) Petits pois cuisinés	Colin d'Alaska meunière Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré (BIO)	Camembert		Emmental (BIO)	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat		Gaufre liégeoise	Compote pomme ananas ©

P.A. n°1

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

*** 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.

Menu validé en commission menu

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°08 : du 17 au 21 Février 2025

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

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : cèleri râpé, raisins de corinthe, pommes cubes / Salade antillaise: riz, poivron, ananas

*** 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		Betterave nature	Pommes de terre échalote (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles (VÉGÉ)		Tortis (BIO)	Beignets de poisson
	Poêlée de légumes	à la provençale		à la bolognaise	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental (BIO)	Pont l'Evêque		Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		Purée pomme cannelle	Poire (BIO)

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 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.

Menu validé en commission menu

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 3 au 7 Mars 2025

Mardi gras

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature (BIO)	Carotte râpées BIO ciboulette		Chou blanc vinaigrette	Salade des incas (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Emincé de dinde sauce crème oignons		Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) (VÉGÉ)	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Plat complet	Petits pois cuisinés		(Semoule BIO)	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Edam	Tomme blanche
DESSERT	Pomme	**Beignet de Mardi gras**		Purée pomme poire vanille	Orange (BIO)

P.A. n°4

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte / Boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron

*** contient du porc**

Semaine n°11 : du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Macédoine mayonnaise		Salade verte nature	Salade de boulgour à la marocaine (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf strogonoff	Blanquette de colin d'Alaska		Garniture de bolognaise de lentilles (aromates non bio) (VÉGÉ)	Chou-fleur
	Carottes braisées (BIO)	Riz créole (BIO)		Tortis BIO	à la parisienne*
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette		Saint Morêt (BIO)	Yaourt sucré (BIO)
DESSERT	Muffin chocolat	Banane (BIO)		Mousse au chocolat	Poire

P.A. n°5

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.

Menu validé en commission menu

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°12 : du 17 au 21 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature BIO ou potage de légumes	Salade de pâtes tricolores		**Salade de petits pois à la menthe**	Salade de riz fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Bouchées de blé panées VÉGÉ		**Parmentier de bœuf**	Colin d'Alaska pané
	Semoule BIO	Haricots verts à l'italienne		**façon cottage pie**	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie		**Fraidou**	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Pomme	Poire		**Pain Irlandais aux pommes**	Orange

P.A. n°1

Semaine n°13 : du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Taboulé (semoule BIO)		Chou rouge aux raisins	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Colin d'Alaska sauce crème aneth		Riz BIO	Sauté de bœuf marengo
	Macaronis BIO	Carottes braisées BIO		à la cantonnaise *	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré	Emmental BIO
DESSERT	Kiwi	Poire		Purée pomme figue sèche	Flan nappé caramel

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade tricolore : pâtes, poivron, olives / Salade riz fantaisie : riz, tomate, maïs / Salade de crudités à l'indienne: carotte, céleri vinaigrette curry, persil

*** contient du porc**

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

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.

Menu validé en commission menu

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°14 : du 31 Mars au 4 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle (Bio)	Carotte râpée BIO vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Salade de RIZ BIO, radis, tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti (France)	Parmentier (Végé) de lentilles corail		Boulettes de bœuf sauce napolitaine (France)	Colin d'Alaska sauce citron (Pêche responsable)
	Haricots verts braisés			Semoule (Bio)	Epinards béchamel
	Fondu président	Edam		Tomme blanche	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois au chocolat		Cocktail de fruits	Poire

P.A. n°3

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron

*** contient du porc**

Semaine n°15 : du 7 au 11 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Céleri BIO rémoulade		Concombre nature	Saucisson à l'ail * (Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Saucisse de Toulouse*		Dahl de pois chiches (Végé)	Poisson pané et citron (Pêche responsable)
	Plat complet	Purée de pommesde terre		Riz créole (Bio)	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie		Saint Nectaire (Label rouge)	Petit moulé nature
DESSERT	Orange	Flan vanille		Tarte aux poires	Kiwi (Bio)

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

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.

P.A. n°4

Menu validé en commission menu

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°16 : du 14 au 18 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature	Macédoine de légumes mayonnaise		Coquillettes BIO des incas	Carotte râpée BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes aux bœuf	Marmite de poisson		Croq blé épinards fromage (VÉGÉ)	Rôti de porc sauce tomate poivron *
	***	Semoule (BIO)		Haricots beurres braisés	Lentilles cuisinées
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré (BIO)	Fraidou		Gouda	Camembert
DESSERT	Gaufre	Pomme		Banane (BIO)	Purée pomme cannelle

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Coquillettes des incas: pâtes, carotte, maïs, ciboulette / Salade arlequin: p.de terre, maïs, petits pois

*** contient du porc**

Semaine n°17 : du 21 au 25 Avril 2025

Lundi de Pâques — Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave nature (BIO)		**Raïta de radis**	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) (VÉGÉ)		**Sauté de bœuf printanier**	Colin d'Alaska meunière
		Tortis (BIO)		**Purée de carotte au cumin**	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER		Emmental		**Brie**	Saint Morêt (BIO)
DESSERT		Crème dessert caramel		**Dessert de Pâques**	Poire

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

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.

P.A. n°1

Menu validé en commission menu

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 28 Avril au 2 Mai 2025

1er Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (Carotte BIO)	Concombre ciboulette nature			Chou-fleur vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc *	Tajine de légumes, pois chiches, abricots secs (abricots secs et aromates non bio)			Raviolis de bœuf
	Riz créole BIO	Semoule BIO			Plat complet
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit moulé nature			Yaourt sucré BIO
DESSERT	Pomme	Flan vanille			Kiwi

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°2

*** contient du porc**