NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 8 Septembre 2024

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Tomate nature		Taboulé	Salade de RIZ BIO, radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Garniture bolognaise	Parmentier de lentilles corail à la provençale (Végé)		Emincé de dinde à la crème	Colin d'Alaska meunière
	Tortis	Plat complet		Carottes BIO braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert (Bio)		Yaourt sucré	Fondu président
DESSERT	Prunes	Crème dessert caramel		Pêche	Compote abricot

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

*** contient du porc**

Semaine n°37 : du 9 au 15 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre ciboulette nature		Radis rémoulade	Coquillettes BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à l'orientale	Saucisse sauce rougail *		Croq basquaise (Végé)	Merlu blanc sauce crème
	Semoule (Bio)	Riz créole (Bio)		Ratatouille	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie		Crème anglaise	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan chocolat		Barre bretonne	Nectarine

P.A. n°4

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.

Menu validé en commission menu

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 22 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Salade de pommes de terre échalote		Tomate nature	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson		Omelette (Végé)	Tortis BIO façon carbonara *
	Plat complet	Carottes braisées (Bio)		Riz BIO	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Saint Moret (Bio)	Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque
DESSERT	Madeleine	Raisins		Purée de pomme	Prunes

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre 2024

SCULPTURE GRÈCE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Carotte râpée vinaigrette (Bio)	TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE	Concombre tzatziki	Betterave BIO ciboulette nature (Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce aux herbes	Boulettes au boeuf sauce napolitaine		Moussaka de lentilles (Végé)	Colin d'Alaska sauce hollandaise
	Haricots verts (Bio)	Purée de p. de terre		Plat complet	Blé (Bio)
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie		Petit moulé nature	Mimolette
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat		Moelleux aux amandes	Pêche

P.A. n°1

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.

Menu validé en commission menu

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Pommes de terre à l'aneth		Tomate nature	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Crémeux de haricots blancs à la provençale	Colin d'Alaska pané		Riz BIO	Bœuf aux olives
	Tortis BIO VÉGÉ	Ratatouille		à la cantonnaise *	Carottes braisées BIO
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt aromatisé		Edam	Fromage frais sucré
DESSERT	Flan nappé caramel	Orange BIO		Liégeois chocolat	Compote pomme poire

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte , chou blanc , mayonnaise /Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

*** contient du porc**

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Concombre ciboulette nature		Salade verte aux croutons nature	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		Bœuf façon Baeckoffe	Colin d'Alaska sauce basquaise
	Petits pois cuisinés	(Semoule Bio) VÉGÉ		Plat complet	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Coulommiers		Emmental BIO	Pavé demi-sel
DESSERT	Orange	Crème dessert vanille		Purée pomme raisins secs	Kiwi BIO

P.A. n°3

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.

Menu validé en commission menu

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

NOM DU RESTAURANT

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

FÊTE DU GOÛT DES COULEURS EN ÉPICES

MON SUPER RESTO

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au **cumin**	Salade vitaminée		Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au **paprika**	Poulet sauce coco **coriandre**		**Curry** de pois chiches et carottes (VÉGÉ)	Colin d'Alaska sauce **safranée**
	Tortis (BIO)	Boulgour (BIO)		Riz BIO	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt aromatisé		Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Flan chocolat	Poire		Moelleux façon pain d'**épices**	Pomme (BIO)

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte , chou chinois vinaigrette à l'orange

P.A. n°4

*** contient du porc**

Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature (BIO)	Potage de légumes ou macédoine (BIO)		Carotte râpée BIO vinaigrette au citron	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin d'Alaska sauce tomate		Palette de porc braisée *	Bouchées de blé panées (VÉGÉ)
	Plat complet	Riz créole (BIO)		Haricots blanc au jus	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme		Purée de pomme	Orange (BIO)

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°5

Menu validé en commission menu

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2024

C'est Halloween!

Toussaint

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de RIZ BIO antillaise		Carottes râpées à l'orange	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Beignets de poisson		Parmentier de lentilles corail à la provençale (VÉGÉ)	
	Petits pois cuisinés	Haricots verts braisés		Plat complet	
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fraidou		Mimolette	
DESSERT	Pomme (BIO)	Flan vanille		Beignet à l'abricot	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz BIO, poivron, ananas / Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs

P.A. n°1

*** contient du porc**

Semaine n°45 : du 4 au 10 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie (BIO)	Betterave BIO vinaigrette à la pomme		Potage potiron ou Haricots verts échalote	Salade verte nature (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin d'Alaska pané	Lasagne à la bolognaise		Riz (BIO)	Cassoulet *
	Julienne de légumes	Plat complet		à la cantonnaise	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé		Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Orange	Pomme		Poire	Crème dessert vanille

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 11 au 17 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Chou rouge vinaigrette		Betteraves nature	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tajine de légumes, pois chiches, raisins secs (raisins secs et aromates non bio)		Raviolis de volaille	Colin d'Alaska sauce citron
		Semoule BIO		Plat complet	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER		Gouda		Brie	Pavé demi-sel
DESSERT		Flan nappé caramel		Compote pomme	Poire BIO

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°47 : du 18 au 24 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron		Potage potiron ou Céleri vinaigrette	Salade de PATES BIO basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron VÉGÉ		Sauté de porc à l'ancienne *	Beignets de poisson
	Plat complet	Riz BIO		Petits pois cuisinés	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque		Camembert	Fraidou
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat		Tarte aux poires	Kiwi

P.A. n°4

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.

Menu validé en commission menu

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

DESSIN & BD BELGIQUE

MON SUPER RESTO

Semaine n°48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou betterave nature (BIO)	Salade de RIZ BIO antillaise		Chou-fleur sauce picalili	Salade de lentilles à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage (VÉGÉ)	Colin d'Alaska sauce crustacés		Boulettes de bœuf sauce carbonnade	Rôti de porc au jus *
	Carottes BIO à la crème	Haricots verts persillés		Frites	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt sucré		Edam	Saint Moret (BIO)
DESSERT	Clémentine	Pomme		Gaufre liégeoise	Compote pomme fraise

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Chou-fleur sauce picalili: chou fleur sauce au curcuma/ Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange/ Salade de RIZ BIO antillaise : Riz BIO, poivron, ananas

P.A. n°5

*** contient du porc**

Semaine n°49 : du 2 au 8 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes	Crêpe au fromage		Potage potiron ou céleri rémoulade	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Poulet rôti sauce pomme raisin		Garniture de bolognaise de lentilles (VÉGÉ)	Curry de poisson au lait de coco
	Riz créole (BIO)	Poêlée de légumes		Tortis BIO	Blé (BIO)
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé		Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentine		Kiwi	Purée pomme raisins secs

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°1

Menu validé en commission menu

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge BIO au balsamique	Potage de légumes ou Salade de pommes de terre échalote		Céleri rémoulade	Potage de légumes ou salade de perles citron coriandre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin d'Alaska meunière		Chili sin carne (Végé)	Bœuf mironton
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées (Bio)		(Riz bio)	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré		Saint Nectaire	Fondu président
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire		Purée pomme ananas	Banane (Bio)

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas BIO : Riz, carotte, maïs

*** contient du porc**

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des incas (Bio)	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette			Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) (Végé)			Merlu blanc sauce normande
	Plat complet	(Semoule Bio)			Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé			Brie
DESSERT	Pomme	Kiwi			Poire (Bio)

P.A. n°3

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.

Menu validé en commission menu

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 23 au 29 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie (BIO)	Céleri rémoulade au cumin		Potage potiron ou macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au paprika	Dahl de lentilles corail (VÉGÉ)		Raviolis de bœuf	Colin d'Alaska pané
	Haricots verts braisés	Riz BIO		Plat complet	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président		Camembert (BIO)	Saint Paulin
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille		Clémentine	Compote pomme banane

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs / Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

*** contient du porc**

Semaine n°01 : du 30 décembre au 5 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betterave BIO ciboulette nature ou potage de légumes		Salade exotique (Riz BIO)	Potage de légumes ou salade verte nature (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante	Merlu blanc sauce hollandaise		Bouchées de blé panées (VÉGÉ)	Pommes de terre
	Carottes braisées (BIO)	Semoule (BIO)		Petits pois cuisinés	à la savoyarde *
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam		Fromage frais au sel de Guérande	Emmental
DESSERT	Madeleine	Pomme		Orange	Flan chocolat

P.A. n°5

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.

Menu validé en commission menu

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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