

Vabres

pas de garantie du respect des menus suite au problèmes d'approvisionnement

Semaine n°09 : du 27 Février au 3 Mars 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Salade de blé citron coriandre	Carottes râpées ciboulette	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Dahl de lentilles corail et riz	Pizza au fromage	Poulet rôti	Colin meunière citron
PRODUIT LAITIER	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Trio de légumes
DESSERT	Edam	Fondus président	Cantal	Fraidou	Yaourt sucré
	Purée pomme	Poire	Banane	Moelleux chocolat	Kiwi

Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°4

• contient du porc

Semaine n°10 : du 6 au 10 Mars 2023

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore	Betterave nature	Chou blanc vinaigrette	Salade de coquillettes au basilic	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Estouffade de bœuf	Colin sauce armoricaine	Jambalaya de poulet	Pané de blé fromage épinards	Jambon braisé sauce barbecue *
PRODUIT LAITIER	Haricots verts	Semoule	***	Carottes à la crème	Purée de pommes de terre
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie	Fromage blanc sucré	Tomme noire
	Madeleine	Pomme	Flan nappé caramel	Orange	Fromage blanc aux fruits

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°883/2008. 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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

pas de garantie du respect des menus suite au problèmes d'approvisionnement

Semaine n°11 : du 13 au 17 Mars 2023

Le Mexique



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, maïs poivron	Salade verte nature	Feuilleté au fromage	Chou-fleur sauce salsa	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Farfalles au curry de pois chiche	Sauté de porc au miel épicé *	Parmentier de bœuf et patate douce à la mexicaine	Curry de poisson au lait de coco
PRODUIT LAITIER	Petits pois au jus	***	Poêlée de légumes	****	Blé
DESSERT	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Fromage blanc sucré
	Pomme	Liégeois vanille	Kiwi	Moelleux façon Torta de Cielo	Compote de pommes

P.A. n°1

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

Semaine n°12 : du 20 au 24 Mars 2023

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade pastourelle	Betterave nature	Chou rouge vinaigrette	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail *	Colin sauce citron	Carri de lentilles et p. de terre	Sauté de bœuf printanier	Omelette
PRODUIT LAITIER	Riz créole	Carottes	***	Semoule	Haricots beurre au curcuma
DESSERT	Bûchette mi chèvre	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt sucré
	Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	Poire	Cocktail de fruits coupelle	Pomme

P.A. n°2

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. 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

Vinde/Cœur de France

Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

pas de garantie du respect des menus suite au problèmes d'approvisionnement
Semaine n°13 : du 27 au 31 Mars 2023



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Taboulé	Radis beurre	Salade de blé aux petits légumes	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Croq végétarien	Rôti de porc au romarin *	Bœuf stroganof	Colin meunière
PRODUIT LAITIER	Mitonnée de légumes	Riz créole	Petits pois	Coquillettes	Purée de brocolis
DESSERT	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
	Cocktail de fruits coupelle	Flan nappé caramel	Banane	Purée pomme	Poire

Salade Marco Polo:
pâtes, surimi, poivron,
mayonnaise / Salade
fantaisie: céleri, pomme,
raisins secs

* contient du porc

Semaine n°14 : du 3 au 7 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade verte nature	Salade Marco Polo	Salade fantaisie	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf marengo	Parmentier de lentilles corail	Quiche lorraine *	Tandoori de volaille	Filet de colin sauce aurore
PRODUIT LAITIER	Semoule	***	Chou-fleur persillés	Carottes braisées	Haricots beurre
DESSERT	Yaourt sucré	Edam	Bûchette mi chèvre	Carré fromager	Vache qui rit
	Pomme	Crème dessert vanille	Compote de pommes	Dessert de Pâques	Orange



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. 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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

P.A. n°4

pas de garantie du respect des menus suite au problématiques d'approvisionnement
Semaine n°15 : du 10 au 14 Avril 2023

Lundi de Pâques



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Concombre à la menthe nature	Betterave nature	Radis beurre	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de blé	Palette de porc *	Lasagnes à la bolognaise	Colin sauce crustacés	
PRODUIT LAITIER	Petits pois au jus	Haricots blancs à la tomate	***	Riz pilaf	
DESSERT	Yaourt sucré	Pont L'Evêque	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	
	Pomme	Compote pomme fraise	Poire	Mousse au chocolat	

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs /
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°5

* contient du porc

Semaine n°16 : du 17 au 21 Avril 2023

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature	Salade pastourelle	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet à l'estragon	Hachis Parmentier	Pizza au fromage	Penne à la napolitaine	Colin sauce dieppoise
PRODUIT LAITIER	Haricots verts	***	Courgettes colorées	***	Boulgour
DESSERT	Yaourt aromatisé	Gouda	Saint Paulin	Fraidou	Fromage blanc sucré
	Pomme	Liégeois vanille	Banane	Tarte aux poires	Compote de pommes

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. 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/Cœur de France

Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

pas de garantie du respect des menus suite au problèmes d'approvisionnement
Semaine n°17 : du 24 au 28 Avril 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	Salade verte nature	Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Poisson meunière citron	Couscous de poulet	Sauté de boeuf marseillais	Riz à la cantonnaise
	Purée de pommes de terre	Carottes à la crème curcuma	***	Pâtes tortis	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage blanc sucré
	Flan vanille	Poire	Pomme	Mousse au chocolat	Muffin vanille pépites chocolat
DESSERT					

Semoule fantaisie:
semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

* contient du porc

Semaine n°18 : du 1er au 5 Mai 2023

Fête du travail

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Coquillettes au basilic	Semoule fantaisie	Carotte et céleri vinaigrette	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au boeuf	Pilon de poulet sauce barbecue	Penne au crémeux de lentille corail	Beignet de poisson	Haricots beurre
	***	Petits pois au jus	***	Fromage frais au sel de Guérande	Cocktail de fruits coupelle
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondue au fromage	Saint nectaire	Fromage frais au sel de Guérande	Cocktail de fruits coupelle
	Pomme	Poire	Crème dessert vanille		
DESSERT					

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Pêche responsable



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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°853/2008. 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.