

Vabres l'Abbaye

Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave	Salade de pommes terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	Salade verte	Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc *	Poisson meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau (semoule et légumes couscous BIO)	Sauté de boeuf marenge	Riz à la cantonnaise
PRODUIT LAITIER	Lentilles BIO à la provençale	Carottes BIO à la crème curcuma	***	Pâtes tortis	***
DESSERT	Cotentin	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage blanc sucré
	Flan vanille	Poire	Cocktail de fruits coupelle	Mousse au chocolat	Purée pomme fruits rouges

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade du Léon: chou-fleur, maïs, persil

P.A. n°2

* contient du porc



Semaine n°20 : du 16 au 20 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade de riz poivrons maïs	Salade du Léon BIO (persil non bio)	Saucisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Nugget's de blé	Pilon de poulet sauce barbecue	Galette saucisse *	Merlu sauce bercy
PRODUIT LAITIER	***	Purée de pommes de terre	Petits pois cuisinés *	***	Haricots beurre
DESSERT	Fondu président	Comté	Yaourt aromatisé	Carré fromager	Edam
	Pomme	Fromage blanc à la noix de coco	Poire	Crêpe au caramel beurre salé	Banane

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 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.



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

JEUDI
MERCREDI
MARDI
LUNDI

	MERCREDI		JEUDI		VENREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Salade verte	Salade arlequin		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles	Sauté de boeuf aux poivrons	Quiche Lorraine *		
	***	Riz BIO créole	Carottes persillées		
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche		
	Pomme	Flan vanille	Purée pomme griotte		
DESSERT					

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°22 : du 30 Mai au 3 Juin 2022

JEUDI
MERCREDI
MARDI
LUNDI

	MERCREDI		JEUDI		VENREDI
ENTRÉE	Betterave	Tomate	Carotte rapée au maïs	Salade verte	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq basquaise	Parmentier de poisson (purée BIO)	Emincé de dinde à l'estragon	Lasagnes à la bolognaise	Rôti de porc au jus *
	Haricots verts persillés	***	Semoule	***	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Fromage blanc sucré	Fraidou
	Madeleine	Orange	Mousse au chocolat	Banane	Purée pomme pêche
DESSERT					

P.A. n°5

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche Responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ansamble



LUNDI DE PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	Melon	Salade verte	Concombre et tomate	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poisson pané citron	Cari de lentilles et pommes de terre	Moussaka de boeuf	Marmite de poisson basquaise	
	Epinards béchamel	***	***	Pâtes papillon	
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Camembert	Gouda	Yaourt nature sucré	
	Pêche (sous réserve)	Flan nappé caramel	Tartes abricotines	Cocktail de fruits coupelle	
DESSERT					

Salade italienne: pâtes, tomate, poivron, olive

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°24 : du 13 au 17 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Salade italienne BIO (olives et basilic non bio)	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pommes de terre, tomate, oignon vinaigrette	Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc *	Merlu sauce catalane	Paupiette de veau sauce curry	Omelette	Chili con carne et P17 BIO
	Boullgour	Haricots beurre	Blé	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt aromatisé	Rondelé nature
	Liégeois vanille	Nectarine (sous réserve)	Pomme	Banane	Mousse au chocolat
DESSERT					

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°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisée 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



Vlande/Cœur de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



LA PROVENCE

LES PAYSAGES DE FRANCE

MON SUPER RESTO

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

VENDREDI

ENTRÉE	MERCREDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles BIO à l'échalote	Salade de RIZ BIO façon niçoise	Melon	Tomate vinaigrette aux olives	Pâté de campagne *
Emincé de dinde crème origan	Jambon braisé *	Penne BIO à la napolitaine	Boulettes de bœuf à l'antiboise	Merlu beurre citron
Poêlée de légumes	Courgettes béchamel	***	Purée de purée de terre	Carottes BIO persillées
Fondu président	Yaourt sucré	Emmental râpé (pour penne)	Petit fromage frais ail et fines herbes	Camembert
Pomme	Purée de pomme	Liégeois chocolat	Moelleux pêche lavande	Abricots

P.A. n°3

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic /
Salade de blé estival: blé concombre, menthe /
Semoule fantaisie: semoule, tomate, mais

* contient du porc

Semaine n°26 : du 27 Juin au 1er Juillet 2022

ENTRÉE	MERCREDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semoule fantaisie	Salade de pommes de terre BIO échalote	Concombre	Radis beurre	Salade de BLE BIO estival
Moussaka de bœuf	Tarte chèvre basilic	Saucisse sauce rougail *	Couscous de légumes BIO (épices non BIO)	Beignets de poisson citron
***	Pêlé mèle provençal	Riz BIO pilaf	***	Haricots beurre
Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Petit fromage frais nature	Pont l'Evêque	Edam
Pomme	Pêche	Flan nappé caramel	Moelleux chocolat	Banane

P.A. n°4

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Coeur de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur à la grecque	Carotte râpée vinaigrette	Courgettes râpées	Salade de riz	Betterave
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cheese burger	Faboulettes de lentilles corail	Sauté de dinde à l'ancienne	Jambon blanc *	Paëlla de poisson
PRODUIT LAITIER	Frites ketchup	Ratatouille	Coquillettes	Chips	***
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cotentin	Brie	Gouda	Vache qui rit
	Nectarine	Mousse au chocolat	Compote de pommes	Gaufre	Pêche

P.A. n°5

* contient du porc

Semaine n°28 : du 11 au 15 Juillet 2022

Fête nationale

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Melon	Concombre	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de volaille	Cheese burger	Coquillettes bolognaise de lentilles	Merlu basquaise	
PRODUIT LAITIER	Petits pois	Frites ketchup	***	Semoule	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Camembert	Emmental	Yaourt nature sucré	
	Abricots	Flan vanille	Tarte aux griottes	Compote pomme abricot	

P.A. n°1

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate	Crêpe au fromage	Lentilles BIO à l'échalote	Betterave	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue *	Colin pané citron	Paupiette de veau marengo	Riz à la cantonnaise	Estouffade de bœuf
PRODUIT LAITIER	Pommes rissolées	Ratatouille	Poêlée de légumes	***	Pâtes papillons
DESSERT	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré	Cotentin	Fromage blanc sucré	Brie
	Crème dessert caramel	Banane	Abricots	Pomme	Mousse au chocolat

P.A. n°2

Salade pastourrelle: pâtes, tomate, poivron

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, poivrons, maïs	Concombre	Salade pastourrelle	Salade verte	Sauisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes	Palette de porc *	Bœuf aux olives	Colin meunière
PRODUIT LAITIER	Courgettes à la tomate	***	Petits pois	Purée de purée de terre	Carottes BIO persillées
DESSERT	Edam	Cantal ou comté	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
	Nectarine	Fromage blanc aux fruits rouges	Cookies	Compote pomme fraise	Banane

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 règlement CE n°897/2008. 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.



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Pêche responsable



Label rouge



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Ansamble

Semaine n°31 : du 1er au 5 Août 2022



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betteraves 	Melon	Salade de pommes de terre nicarde	Salade verte	Semoule fantaisie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise 	Curry de lentilles corail et Riz 	Pizza au fromage	Cordon bleu	Beignets de poisson citron 
 PRODUIT LAITIER	***	***	Ratatouille 	Haricots verts	Epinards à la crème
 DESSERT	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Saint Nectaire 	Camembert 	Edam 
	Pomme	Flan nappé caramel	Prunes	Tarte abricotines	Pêche

Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive / semoule fantaisie: semoule, tomate, mais

P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°32 : du 8 au 12 Août 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée BIO vinaigrette	Haricots verts échalote	Concombre	Salade italienne	Tomate 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf 	Colin sauce catalane	Boulettes de bœuf	Nuggets de blé 	Rôti de porc *
 PRODUIT LAITIER	***	Semoule 	Riz Bio créole	Petits pois 	Haricots blancs cuisinés
 DESSERT	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie	Fromage blanc sucré	Fraidou
	Barre bretonne	Nectarine	Mousse au chocolat	Pomme	Compote pomme abricot

P.A. n°5

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.





TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Melon	Salade de blé fantaisie	Salade verte	Courgette râpée vinaigrette à l'origan
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Bouलगour aux pois chiches et ratatouille	Nugget's de volaille	Lasagnes à la bolognaise	Parmentier de poisson
PRODUIT LAITIER		***	Haricots beurre	***	***
DESSERT		Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert	Emmental
		Moelleux chocolat	Pomme	Crème dessert vanille	Compote pomme abricot

Salade de blé fantaisie:
blé, tomate, maïs

P.A. n°1

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate	Taboulé	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre échalote	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Merlu sauce tandoori	Boulettes d'agneau à la catalane	Omelette	Cheese burger
PRODUIT LAITIER	Lentilles BIO	Carottes BIO persillées	Riz BIO créole	Mitonnée de légumes	Frites ketchup
DESSERT	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
	Flan chocolat	Prunes	Nectarine	Banane	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°2

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°35: du 29 Août au 2 Septembre 2022

Rentrée scolaire



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de blé estivale	Melon	Semoule fantaisie	Betterave 	Pâté de foie *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	ordon bleu 	Chili sin carne (riz BIO) 	Jambon braisé sauce barbecue *	Tortis BIO bolognaise	Poisson pané 
 PRODUIT LAITIER	Pêlé mêle provençal	***	Haricots verts 	***	Purée de courgette
 DESSERT	Edam 	Cantal ou comté 	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Camembert 
	Pomme	Flan vanille	Fourrandise abricot	Prunes	Pêche

Salade de blé estivale :
blé, concombre, menthe
/ Semoule fantaisie:
semoule, tomate, mais

P.A. n°3

* contient du porc



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Pêche responsable



Viande/Œuf de France



Label rouge



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Végé

