

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade de pommes de terre échalote	Taboulé	Melon	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Palette de porc à la provençale *	Tarte au chèvre et basilic	Bouchées de blé panées	Merlu sauce curry
	***	Courgettes à la tomate	Haricots beurre	Haricots blancs sauce tomate	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt sucré	Edam	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Cocktail de fruits coupelle	Muffin chocolat	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade bicolore : carotte BIO, radis

P.A. n°1

\* contient du porc

Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Salade de blé fantaisie	Salade de riz	Salade verte nature	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes, semoule aux pois chiches BIO, figues (épices non BIO)	Colin meunière	Poulet rôti	Omelette au fromage	Bœuf aux olives
	***	Ratatouille	Petits pois cuisinés	Pâtes papillons	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt aromatisé	Mimolette	Brie	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme	Pêche	Purée de pomme	Prunes

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.

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

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 18 au 22 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Taboulé	Tomate nature	Melon	Céleri rémoulade	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde crème origan	Parmentier de lentilles corail	Rôti de porc au jus *	Lasagnes à la bolognaise	Colin sauce américaine
	Carottes braisées	***	Courgettes béchamel	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert	Fromage blanc sucré	Emmental	Fondu président
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Gaufre	Kiwi	Crème dessert chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Cocktail du coup d'envoi: carotte, orange / Energy bowl du XV de France: fromage blanc aux fruits et barre céréale

P.A. n°3

\* contient du porc

Semaine n°39 : du 25 au 29 Septembre 2023

Coupe du Monde de Rugby



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Concombre nature	Salade arlequin	Cocktail du coup d'envoi	Coquillettes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la provençale	Riz à la cantonnaise	Pizza au fromage	Cassoulet *	Merlu sauce crème
	Semoule	***	Poêlée de légumes	du Stade Ernest Wallon	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt aromatisé	Energy bowl du XV de France	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan chocolat	Raisin		Poire

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.

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

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



V viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 2 au 6 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre échalote	Macédoine de légumes	Tomate nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson	Colombo de volaille	Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara *
	***	Carottes BIO à la crème	Boulgour	***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Gouda
DESSERT	Madeleine	Banane	Liégeois vanille	Pomme	Cocktail de fruits coupelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

\* contient du porc



Semaine n°41 : du 9 au 13 Octobre 2023

Semaine du goût : Le jardin aromatique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Courgettes râpées au <b>basilic</b>	Carotte râpée BIO vinaigrette au <b>cerfeuil</b>	Salade de RIZ BIO, tomate <b>ciboulette</b>	Concombre sauce fromage blanc à l' <b>aneth</b>	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco <b>coriandre</b> aux pois chiches	Parmentier de bœuf à la tomate et au <b>thym</b>	Chou-fleur à la parisienne *	Croq végétarien	Colin sauce <b>oseille</b>
	Semoule	***	***	Poêlée de légumes au curry	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais ail et <b>fines herbes</b>	Fraidou	Mimolette
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Banane	Moelleux citron	Purée pomme <b>menthe</b>

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.

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

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 16 au 20 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Crêpe au fromage	Taboulé	Potage de potiron ou betterave nature	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rougail saucisse *	Colin sauce citron	Tortilla oignons	Loubia végétarienne	Goulash de bœuf
	Purée de pommes de terre	Riz pilaf	Haricots verts	***	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Camembert	Edam	Crème anglaise
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Pomme	Kiwi	Pancake

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise /  
Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon /  
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisins secs

\* contient du porc

Semaine n°43 : du 23 au 27 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade du chef *	Radis blanc rémoulade	Potage de légumes ou salade fantaisie	Carotte râpée BIO vinaigrette	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Palette de porc braisée *	Bœuf façon Baeckoffe	Merlu sauce curry
	Petits pois cuisinés	***	Lentilles cuisinées	***	Chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tome blanche	Fraidou	Fromage frais sucré	Emmental
DESSERT	Orange	Tarte au flan	Mousse au chocolat	Purée pomme BIO cannelle	Poire

Bœuf façon Baeckoffe : égrené de bœuf, pommes de terre, carottes

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.

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

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou betterave BIO nature		Chou blanc vinaigrette	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel *	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes		Lasagnes à la bolognaise	Colin pané
	Blé	***		***	Haricots beurre au curcuma
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Mimolette		Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Compote tous fruits	Orange	Flan vanille	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / Salade riz mimosa : riz, ciboulette, œufs durs

\* contient du porc

Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Potage de légumes ou macédoine	Chou rouge vinaigrette	Salade riz mimosa	Carotte râpée BIO vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise	Tortis BIO au poulet sauce crème	Bouchées de blé panées	Cassoulet *
	***	Boullgour	***	Poêlée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Liégeois chocolat	Banane	Cocktail de fruits coupelle

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.

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

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 13 au 17 Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri sauce fromage blanc	Coquillettes au basilic	Potage de potiron ou chou-fleur vinaigrette	Saucisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce piquante	Tarte au fromage	Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma	Blanquette de poisson
	Petits pois cuisinés	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Brie	Petit fromage frais nature	Edam	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Yaourt brassé aux fruits	Banane	Moelleux au chocolat	Clémentines

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

\* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023

Etats Unis



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes	Taboulé	Haricots verts vinaigre ou Potage de légumes	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la parisienne *	Colin meunière	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	Cheesburger	Riz à la cantonnaise *
	***	Poêlée de légumes	***	Potatoes	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fondu président	Yaourt aromatisé	Emmental	Saint Paulin
DESSERT	Liégeois chocolat	Orange	Poire	Beignet aux pommes	Crème dessert vanille

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.

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

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pommes de terre	Céleri rémoulade	Salade du chef *	Macédoine de légumes ou Potage de potiron	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO (aromates non bio)	Chou-fleur à la parisienne *	Bœuf bourguignon	Merlu sauce américaine
	Carottes braisées	***	***	Coquillettes	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Petit fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Brie	Gouda
DESSERT	Clémentine	Flan vanille	Kiwi	Purée de pomme	Cocktail de fruits coupelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

\* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave natu.  ou Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	Salade verte nature	Carotte râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes bio mayonnaise au paprika
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO	Rôti porc sauce moutarde *	Cordon bleu	Colin sauce hollandaise
	***	***	Lentilles	Haricots verts	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	Fondu président	Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Compote de pomme fraise	Crème dessert caramel	Pomme

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.

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

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes  ou Potage de légumes	Salade vendéenne	Salade de riz mimosa	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons	Merlu sauce armoricaine	Emincé de dinde au curry	Croq blé épinards fromage	Pommes de terre à la savoyarde *
	Carottes	Semoule	Macaronis	Petits pois cuisinés	***
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme	Flan vanille	Clémentines	Cocktail de fruits coupelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade de riz mimosa : riz, ciboulette, œufs durs

\* contient du porc

Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette ou potage de légumes	Chou blanc râpé vinaigrette	Semoule fantaisie	<p>ANIMATION NOËL</p>	Carotte râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Raviolis de volaille	Rôti de porc sauce moutarde *		Colin sauce bretonne
	***	***	Poêlée de légumes		Blé
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Emmental râpé	Brie		Fondu président
DESSERT	Poire	Yaourt brassé aux fruits	Banane	Compote de pomme	

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.

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

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 25 au 29 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Crêpe au fromage	Potage de légumes ou betterave nature	Salade des incas	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Colin pané citron	Parmentier de haricots rouges	Omelette	Coquillettes Bio bolognaise
PRODUIT LAITIER		Haricots beurre au curcuma	***	Epinards béchamel	
DESSERT		Yaourt nature sucré	Gouda	Coulommiers	Fromage blanc aux fruits
		Clémentine	Kiwi	Pomme	Marbré chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas, riz, carotte, maïs / Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

P.A. n°2

\* contient du porc

Semaine n°01 : du 1er au 5 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Friand au fromage	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade verte nature ou potage de potiron	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Croq végétarien	Rôti de porc à la moutarde *	Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Merlu sauce normande
PRODUIT LAITIER		Poêlée de légumes	Lentilles cuisinées	Riz pilaf	Purée de brocolis
DESSERT		Yaourt aromatisé	Fraidou	Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes
		Orange	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Poire

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.

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

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



V viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements