

Vabres

Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2024

Victoire 1945



VENREDI

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

ENTRÉE	Salade verte nature	Concombre ciboulette nature
	Lasagne à la bolognaise	Chili sin carne et RIZ BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	(Plat complet)	(Plat complet)
	Fromage frais ail et fines herbes	Camembert
PRODUIT LAITIER	Pomme	Liégeois chocolat
DESSERT		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomates, maïs
 Salade des incas: riz, maïs, carottes
 Salade bicolore: carotte, radis

* contient du porc

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2024

VENREDI

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

ENTRÉE	Betterave nature	Salade de blé fantaisie	Chou-fleur vinaigrette	Salade bicolore
	Raviolis de volaille (Plat complet)	Colin pané	Couscous de légumes	Colombo de porc *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Fromage frais sucré	Ratatouille	Haricots verts braisés	Riz créole
	Orange	Pavé demi-sel	Fromage blanc sucré	Brie
DESSERT		Flan nappé caramel	Madeleine	Pomme

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

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre à l'échalote	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte nature	Tomate en salade nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé	Emincé de volaille au curry	Lasagne à la bolognaise	Colin pané
PRODUIT LAITIER	Petits pois cuisinés	Trio de légumes	(Plat complet)	Purée de pommes de terre
DESSERT	Yaourt sucré	Fondou président	Fromage blanc sucré	Emmental
	Cocktail de fruits coupelle	Orange	Fraises (sous réserve)	Mousse au chocolat

P.A. n°1

* contient du porc

Hawaï

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de TORTIS BIO au pesto	Concombre ciboulette nature	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'ananas	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka	Tarte au fromage	Poulet Huli Huli	Colin sauce citron
PRODUIT LAITIER	Semoule	Epinards béchamel	Riz créole	Haricots verts persillés
DESSERT	Coulommiers	Camembert	Gouda	Yaourt aromatisé
	Flan vanille	Compote de pomme	Moelleux coco ananas	Banane

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 TERRICTIONS












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave nature 	Salade de riz, maïs et poivrons	Raïta de radis 	Melon (sous réserve)	Tomate en salade nature 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier  (Plat complet)	Colin meunière 	Poulet rôti 	Macaroni BIO façon carbonara * (Plat complet)	Semoule aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre 
 PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Ratatouille 	Petits pois cuisinés	Pavé demi sel	Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
 DESSERT	Pomme	Fraidou	Yaourt sucré	Purée pomme mûre	Curry Wurst: saucisse sauce tomate curry Kirschmichel: gâteau griottes

P.A. n°3

* contient du porc

Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024

	Allemagne			ALLEMAGNE		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre rature	Semoule fantaisie	Krautsalat	Salade pastourelle 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Marmite de poisson  Blé 	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO  (Plat complet)	Pizza au fromage	Curry Wurst	Sauté de bœuf marengo	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.
 PRODUIT LAITIER	Fondu président	Rondelé nature	Yaourt nature sucré	Pommes rissolées	Courgettes braisées	Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.
 DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille	Banane (sous réserve) 	Kirschmichel schokolade	Compote de pomme	

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



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de riz façon
niçoise: riz, tomate,
oignon, olive, basilic
Salade de blé fantaisie:
blé, tomate, maïs

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tomate en salade nature	Pommes de terre échalote	Courgettes rémoulade	Betterave BIO ciboulette nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus *	Beignets de poisson	Riz à la cantonnaise *	Parmentier de lentilles à la provençale	Tortis à la bolognaise
PRODUIT LAITIER	Haricots blancs cuisinés	Carottes BIO à l'estragon	(Plat complet)	(Plat complet)	(Plat complet)
DESSERT	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Pavé demi-sel	Edam
	Mousse au chocolat	Abricots (sous réserve)	Pêche (sous réserve)	Banane (sous réserve)	Liégeois vanille

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de riz façon niçoise	Concombre nature	Salade de blé fantaisie	Carotte râpée vinaigrette au citron	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule	Chipolatas *	Sauté de bœuf aux olives	Colin meunière
PRODUIT LAITIER	Petits pois	BIO abricots secs	Courgettes à la tomate	Penne rigate	Haricots verts persillés
DESSERT	Gouda	Fraidou	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
	Nectarine (sous réserve)	Flan nappé caramel	Compote pomme fraise	Chou vanille	Pêche (sous réserve)

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 végétaux du règlement CE n°853/2009. Pour les recettes contenant moins de 20% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera mentionné 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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Semaine n°27 : du 1er au 5 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Melon	Salade de perles estivale	Semoule fantaisie	Tomate en salade nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise (Plat complet)	Curry de haricots rouges et RIZ 310 	Omelette au fromage Carottes braisées	Colin pané citron 	Jambon blanc *
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu président
DESSERT	Compote de pomme	Crème dessert vanille	Abricots (sous réserve)	Pêche (sous réserve)	Muffin chocolat

P.A. n°2

* contient du porc

Semaine n°28 : du 8 au 12 Juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine de légumes	Tomate en salade nature	Concombre ciboulette nature	Courgette râpée vinaigrette poivron origan
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au thym	Colin sauce catalane	Sauté de dinde au curry	Saucisse de Toulouse *	Penne BIO au crémeux de lentilles corail à la provençale
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Semoule	Blé	Purée de pommes de terre	(Plat complet)
DESSERT	Yaourt nature sucré	Fraisier	Brie	Saint Nectaire	Fromage frais sucré
	Madeleine	Prunes (sous réserve)	Mousse au chocolat	Compote pomme abricot	Nectarine

P.A. n°3

Vacances scolaires

Fête nationale

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

BIO

Le picto BIO indique un produit respectant les exigences du règlement CE n°853/2003. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le détail 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



Viande/Cœur de France



Pêche responsable







UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Semaine n°29 : du 15 au 19 Juillet 2024



Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature	Salade des incas	Melon	Tomate en salade nature
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Tortis BIO à la bolognaise (Plat complet)	Palette de porc sauce diable *	Boulogour aux pois chiches et ratatouille (Plat complet)	Parmentier de poisson (Plat complet)
 PRODUIT LAITIER	Camembert	Emmental	Mimolette	Yaourt nature sucré	Saint Morêt
 DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Compote pomme fraise	Nectarine	Beignet à l'abricot	Liégeois chocolat

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : Riz, carotte, maïs
Salade arlequin: pommes de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

Semaine n°30 : du 22 au 26 Juillet 2024

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Concombre nature	Salade arlequin	Taboulé (semoule BIO)	Betterave nature	Carotte râpée vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail *	Beignet de poisson	Omelette	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	Sauté de bœuf à la provençale
 PRODUIT LAITIER	Riz créole	Courgettes au curry	Haricots verts braisés	(Plat complet)	Purée de pommes de terre
 DESSERT	Fraidou	Yaourt nature sucré	Brie	Gouda	Petit fromage frais ail et fines herbes
	Fromage blanc aux fruits	Pêche (sous réserve)	Pomme (sous réserve)	Prunes	Flan vanille

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 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.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLI
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

ANIMATION
 Animations de 14h à 16h

Vacances scolaires

Semaine n°31 : du 29 Juillet au 2 Août 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

AFRIQUE		EUROPE		OCEANIE		ASIE		ETATS UNIS															
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI															
	Tomate en salade nature 	Melon	Salade de pâtes au basilic vinaigrette citron 	Chou chinois vinaigrette	Salade verte nature 		Couscous de légumes (Plat complet) 	Salade Parisienne * (Plat complet)	Colin à la tahitienne 	Riz à la cantonnaise * 	Cheesburger		Yaourt aromatisé	Camembert 	Pavé demi-sel	Fraidou	***		Rocher coco	Mousse au chocolat	Banane 	Purée pomme mangue	Fromage blanc vanille
<p>ACCOMPAGNEMENT</p> <p>PRODUIT LAITIER</p> <p>DESSERT</p>																							

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°32 : du 5 au 9 Août 2024

AFRIQUE		EUROPE		OCEANIE		ASIE		ETATS UNIS																
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI																
	Concombre nature	Betterave BIO ciboulette nature	Salade arlequin	Carotte râpée vinaigrette	Salade de riz, tomate, maïs		Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) 	Hachis parmentier (Plat complet) 	Rôti de porc sauce moutarde * 	Poulet rôti au paprika	Colin pané 		Coulommiers	Fondu président	Haricots verts persillés	Ratatouille	Julienne de légumes		Flan nappé caramel	abricots (sous réserve) 	Prunes (sous réserve)	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature sucré	Pêche (sous réserve)
<p>ACCOMPAGNEMENT</p> <p>PRODUIT LAITIER</p> <p>DESSERT</p>																								

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°883/2008. 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-Coeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°33 : du 12 au 16 Août 2024



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade italienne : pâtes,
tomate, poivron, olive

* 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
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.

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Vacances scolaires

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTRÉE	Salade verte nature	Chou-fleur vinaigrette	Tomate en salade nature						
	Sauté de bœuf marengo	Colin sauce curcuma	Bouchées de blé						
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Carottes braisées	Semoule	Petits pois cuisinés						
	Fromage frais ail et fines herbes	Edam	Camembert						
PRODUIT-LAITIER	Madeleine	Nectarine (sous réserve)	Compote de pomme						
DESSERT									

Vacances scolaires

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTRÉE	Betterave nature	Salade italienne	Concombre nature	Melon		Taboulé			
	Lasagnes à la bolognaise	Beignet de poisson	Emincé de dinde à l'estragon	Chili sin carne et RIZ BIO		Courgettes au bœuf			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	(Plat complet)	Haricots verts persillés	Blé	(Plat complet)		(Plat complet)			
	Fondu président	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Paulin		Fromage frais au sel de Guérande			
PRODUIT-LAITIER	Liégeois vanille	Prunes (sous réserve)	Compote pomme fraise	Tarte aux pommes		Pêche (sous réserve)			
DESSERT									

P.A. n°3

Semaine n°34 : du 19 au 23 Août 2024

Vacances scolaires

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTRÉE	Betterave nature	Salade italienne	Concombre nature	Melon		Taboulé			
	Lasagnes à la bolognaise	Beignet de poisson	Emincé de dinde à l'estragon	Chili sin carne et RIZ BIO		Courgettes au bœuf			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	(Plat complet)	Haricots verts persillés	Blé	(Plat complet)		(Plat complet)			
	Fondu président	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Paulin		Fromage frais au sel de Guérande			
PRODUIT-LAITIER	Liégeois vanille	Prunes (sous réserve)	Compote pomme fraise	Tarte aux pommes		Pêche (sous réserve)			
DESSERT									

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable

0

Semaine n°35 : du 26 au 30 Août 2024

Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Lentilles à l'échalote	Tomate en salade nature	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade fantaisie	Pommes de terre à l'échalote
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO (épices non bio) 	Boulettes de bœuf sauce tomate	Macaroni BIO façon carbonara *	Colin meunière 
	Ratatouille	(Plat complet)	Riz créole 	(Plat complet)	Poêlée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Vache qui rit 	Mimolette	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais	Camembert
	Pomme (sous réserve)	Flan nappé caramel	Prunes (sous réserve)	Mousse au chocolat	Banane (sous réserve) 

Salade fantaisie: céleri, raisin, pomme

* contient du porc