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	Melon	Taboulé	Salade de RIZ BIO, radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Garniture bolognaise	Parmentier de lentilles corail à la provençale (VÉGÉ)	Palette de porc braisée sauce barbecue *	Emincé de dinde à la crème	Colin meunière
	Tortis	Plat complet	Courgettes BIO béchamel	Carottes BIO braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert (BIO)	Fromage blanc aux fruits	Yaourt sucré	Fondu président
DESSERT	Prunes	Crème dessert caramel	Gaufre	Pêche	Compote abricot

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

*** 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	Salade arlequin	Radis rémoulade	Coquillettes BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à l'orientale	Saucisse sauce rougail *	Pizza au fromage	Croq basquaise (VÉGÉ)	Colin sauce crème
	Semoule (BIO)	Riz créole (BIO)	Poêlée de légumes	Ratatouille	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt sucré (BIO)	Crème anglaise	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan chocolat	Compote fraise	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

0

Semaine n°38 : du 16 au 22 Septembre 2024

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

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis

*** 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)	Salade de riz, tomate ciboulette	Concombre tzatziki	Betterave BIO ciboulette nature (Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce aux herbes	Boulettes au boeuf sauce napolitaine	Chou-fleur à la parisienne *	Moussaka de lentilles (Végé)	Colin sauce hollandaise
	Haricots verts (Bio)	Purée de p. de terre	Plat complet	Plat complet	Blé (Bio)
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Mimolette
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Poire	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

0

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

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

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte , chou blanc , mayonnaise / Salade italienne : pâtes, tomate, olives, poivrons, basilic / 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	Betterave nature (Bio)	Salade verte aux croutons nature	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) (V. Végé)	Rôti de porc braisé *	Bœuf façon Baeckeoffe	Hoki sauce basquaise
	Petits pois cuisinés	(Semoule Bio)	Lentilles cuisinées	Plat complet	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Coulommiers	Fromage frais sucré	Emmental (Bio)	Pavé demi-sel
DESSERT	Orange	Crème dessert vanille	Pomme	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 — 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

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

0

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024

FÊTE DU GOÛT DES COULEURS EN ÉPICES

MON SUPER RESTO

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

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

*** 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)	Chou rouge vinaigrette	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce tomate	Poulet sauce crème	Palette de porc braisée *	Bouchées de blé panées (Végé)
	Plat complet	Riz créole (Bio)	Penne BIO	Haricots blanc au jus	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme	Mousse au chocolat	Purée de pomme	Orange (Bio)

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 — Plat végétarien (Végé) — 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

0

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	Salade fantaisie	Carottes râpées à l'orange	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Beignets de poisson	Sauté de bœuf sauce tomate	Parmentier de lentilles corail à la provençale (VÉGÉ)	
	Petits pois cuisinés	Haricots verts braisés	Pâtes papillons (BIO)	Plat complet	
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fraidou	Brie	Mimolette	
DESSERT	Pomme (BIO)	Flan vanille	Kiwi (BIO)	Beignet à l'abricot	

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs / Salade antillaise : riz BIO, poivron, ananas / Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs

*** 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	Chou chinois	Potage potiron ou Haricots verts échalote	Salade verte nature (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin pané	Lasagne à la bolognaise	Croq blé épinard fromage (VÉGÉ)	Riz (BIO)	Cassoulet *
	Julienne de légumes	Plat complet	Blé à la tomate	à la cantonnaise	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé	Fondu président	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Orange	Pomme	Liégeois chocolat	Poire	Crème dessert vanille

P.A. n°2

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

0

Semaine n°46 : du 11 au 17 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Chou rouge vinaigrette	Pommes de terre sauce tartare	Potage potiron ou Betteraves nature	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tajine de légumes, pois chiches, raisins secs (raisins secs et aromates non bio)	Chou-fleur à la parisienne *	Raviolis de volaille	Colin sauce citron
		Semoule BIO	Plat complet	Plat complet	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER		Gouda	Yaourt sucré BIO	Brie	Pavé demi-sel
DESSERT		Flan nappé caramel	Kiwi	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	Chou chinois	Potage potiron ou Céleri vinaigrette	Salade de PATES BIO basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron VÉGÉ	Rôti de dinde au jus	Sauté de porc à l'ancienne *	Beignets de poisson
	Plat complet	Riz BIO	Lentilles cuisinées	Petits pois cuisinés	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque	Fromage frais sucré	Camembert	Fraidou
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat	Purée pomme cannelle	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

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	Salade fantaisie	Chou-fleur sauce picalili	Salade de lentilles à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage (VÉGÉ)	Colin sauce crustacés	Tajine de volaille	Boulettes de bœuf sauce carbonnade	Rôti de porc au jus *
	Carottes BIO à la crème	Haricots verts persillés	Semoule (BIO)	Frites	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt sucré	Fondu président	Edam	Saint Moret (BIO)
DESSERT	Clémentine	Pomme	Liégeois vanille	Gaufre liégeoise	Compote pomme fraise

P.A. n°5

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 / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

*** 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	Taboulé	Potage potiron ou céleri rémoulade	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Poulet rôti sauce pomme raisin	Jambon braisé *	Garniture de bolognaise de lentilles (VÉGÉ)	Curry de poisson au lait de coco
	Riz créole (BIO)	Poêlée de légumes	Chou-fleur béchamel	Tortis BIO	Blé (BIO)
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentine	Banane (BIO)	Kiwi	Purée pomme raisins secs

P.A. n°1

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

0

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	Salade pastourelle BIO	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou salade de perles citron coriandre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin meunière	Rôti de dinde au jus	Chili sin carne VÉGÉ	Bœuf mironton
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées BIO	Haricots verts	(Riz bio)	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré	Gouda	Saint Nectaire	Fondu président
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Clémentine	Purée pomme ananas	Banane BIO

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle BIO : pâtes, tomate, poivron / Salade vitaminée : carotte, chou chinois, vinaigrette orange / 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	Salade vitaminée		Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) VÉGÉ	Macaronis BIO		Hoki sauce normande
	Plat complet	(Semoule Bio)	à la parisienne *		Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	Vache qui rit		Brie
DESSERT	Pomme	Kiwi	Compote pomme		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

0

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 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	Colin 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 — 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