

ECOLE DU SEQUESTRE pas de garantie du respect des menus suite au problématiques d'approvisionnement

Semaine n°01 : du 2 au 6 Janvier 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature		Crêpe au fromage	Potage de légumes ou Salade verte nature	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Semoule et légumes couscous BIO	Emincé de dinde à l'aigre doux	Lasagnes bolognaise	Blanquette de poisson
	Coquillettes	***	Haricots vets BIO persillés	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire			Mimolette
DESSERT	Pomme	Clémentine	Banane	Galette des rois	Compote de pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef : riz, tomates, œuf dur , dés de jambon / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, mais

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°02 : du 9 au 13 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou Haricots verts vinaigret		Salade arlequin	Salade du chef *	Carottes râpées BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet *	Colin pané	Tarte aux poireaux	Omelette	Bœuf mironton
	***	Purée de potiron	Salade verte	Poêlée de légumes	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc sucré	
DESSERT		Clémentine			Flan nappé caramel

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.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France












Pêche responsable



Ansamble


UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ECOLE DU SEQUESTRE pas de garantie du respect des menus suite au problème de  ionnement
Semaine n°03 : du 16 au 20 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine 	Céleri Bio rémoulade (mayonnaise non BIO)	Salade pastourelle	Salade de chou chinois à la coriandre	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Curry de légumes d'hiver et riz 	Nuggets de blé 	Sauté de porc au caramel * 	Colin sauce normande 
	***	***	Petits pois au jus	Bâtonnets de carottes aux oignons	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER		Comté 	Yaourt aromatisé 		Gouda 
DESSERT	Pomme 			Moelleux coco	

P.A. n°3

Semaine n°04 : du 23 au 27 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature 	Salade coleslaw	Pâté de campagne *	Salade de riz mimosa	Potage de légumes ou salade de pommes de terre à l'échalote 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles 	Emincé de dinde au miel épicé 	Cordon bleu	Goulash de bœuf 	Colin meunière
	***	Boullgour 	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes 	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER				Saint Paulin	
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Liégeois vanille	Banane		Kiwi

P.A. n°4




TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron /Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade de riz mimosa : riz, ciboulette, œuf dur

* contient du porc

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



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ECOLE DU SEQUESTRE pas de garantie du respect des menus suite au problématiques d'approvisionnement

Semaine n°05 : du 30 Janvier au 3 Février 2023

Le Brésil



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEN
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Salade de lentilles		Salade brésilienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Pommes de terre à la savoyarde *	Sauté de dinde crème aux oignons caramé	Nuggets de blé	Moqueca de poisson
	Carottes	***	Haricots verts	Haricots blancs à la tomate	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Edam		Emmental	Fromage blanc sucré	
DESSERT		Poire		Crêpe de la Chandeleur	Compote pomme ananas

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade brésilienne : carotte, noix de coco /
Salade du chef : riz, tomates, œuf dur , dés de jambon

* contient du porc

Semaine n°06 : du 6 au 10 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage		Potage de légumes ou Salade du chef *		Potage de légumes ou macédoine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Penne à la bolognaise	Pizza au fromage	Croq végétarien	Parmentier de poisson
	Petits pois BIO au jus	***	Julienne de légumes	Carottes persillées	***
PRODUIT LAITIER		Gouda		Pont l'evêque	Fromage blanc sucré
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat	Banane	Tarte aux poires	

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°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 SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ECOLE DU SEQUESTRE pas de garantie du respect des menus suite au problématiques d'approvisionnement

Semaine n°07 : du 13 au 17 Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tortis		Velouté de potiron ou Haricots verts BIO vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus *	Colin pané	Colombo de volaille	Riz à la cantonnaise	Estouffade de bœuf
	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes	Boullgour	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré	Gouda	Fromage blanc sucré	Coulommiers
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle		Kiwi		Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arizona: riz, petits pois, maïs, emmental

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°08 : du 20 au 24 Février 2023

MARDI GRAS

CENDRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arizona		Salade de pommes de terre échalote		Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Parmentier de lentilles corail	Nugget's de volaille	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Merlu sauce curry
	Haricots beurre	***	Chou-fleur béchamel	Pâtes papillons	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal		Cotentin	Tomme blanche
DESSERT		Beignet de Mardi gras	Gaufre	Pomme	

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.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ECOLE DU SEQUESTRE pas de garantie du respect des menus suite au problématiques d'approvisionnement

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		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
	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président			
DESSERT	Purée pomme		Banane	Moelleux chocolat	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°10 : du 6 au 10 Mars 2023

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

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.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ECOLE DU SEQUESTRE pas de garantie du respect des menus suite au problématique d'approvisionnement
Semaine n°11 : du 13 au 17 Mars 2023

Le Mexique



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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
	Petits pois au jus	***	Poêlée de légumes	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Kiwi	Moelleux façon Torta de Cielo	Compote de pommes

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°12 : du 20 au 24 Mars 2023

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

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ECOLE DU SEQUESTRE pas de garantie du respect des menus suite au problématiques d'approvisionnement

Semaine n°13 : du 27 au 31 Mars 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Croq végétarien	Rôti de porc au romarin *	Bœuf stroganof	Colin meunière
	Mitonnée de légumes	Riz créole	Petits pois	Coquillettes	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Flan nappé caramel	Banane	Purée pomme	Poire

P.A. n°3

* contient du porc

Semaine n°14 : du 3 au 7 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de boeuf marengo	Parmentier de lentilles corail	Quiche lorraine *	Tandoori de volaille	Filet de colin sauce aurore
	Semoule	***	Chou-fleur persillés	Carottes braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Edam	Bûchette mi chèvre	Carré fromager	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Compote de pommes	Dessert de Pâques	Orange

P.A. n°4

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable







UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ECOLE DU SEQUESTRE pas de garantie du respect des menus suite au problématiques d'approvisionnement

Semaine n°15 : du 10 au 14 Avril 2023

Lundi de Pâques

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






P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°16 : du 17 au 21 Avril 2023

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

P.A. n°1

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ECOLE DU SEQUESTRE pas de garantie du respect des menus suite au problématiques d'approvisionnement

Semaine n°17 : du 24 au 28 Avril 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Poisson meunière citron	Couscous de poulet	Sauté de boeuf marengo	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
DESSERT	Flan vanille	Poire	Pomme	Mousse au chocolat	Muffin vanille pépites chocolat

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					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Courgettes au bœuf	Pilon de poulet sauce barbecue	Penne au crémeux de lentille corail	Beignet de poisson
		***	Petits pois au jus	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Fondu président	Saint nectaire	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Pomme	Poire	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°3

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.

Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/CEuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES