



Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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	Petit fromage frais
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Cocktail de fruits coupelle	Muffin chocolat	Nectarine







P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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

P.A. n°2



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.



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

0

Semaine n°38 : du 18 au 22 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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

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	VENDREDI
ENTRÉE					
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

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.

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








Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

0

Semaine n°40 : du 2 au 6 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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

P.A. n°5









TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°41 : du 9 au 13 Octobre 2023

Semaine du goût : Le jardin aromatique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco coriandre aux pois chiches 	Parmentier de bœuf à la tomate et au thym 	Chou-fleur à la parisienne *	Croq végétarien 	Colin sauce oseille 
	Semoule 	***	***	Poêlée de légumes au curry	Blé 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais ail et fines herbes	Fraidou	Mimolette
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Banane	Moelleux citron	Purée pomme menthe

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

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.

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

Semaine n°42 : du 16 au 20 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°43 : du 23 au 27 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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

P.A. n°3

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

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.

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



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

0

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel *	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes		Lasagnes à la bolognaise	Colin pané
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Mimolette		Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Compote tous fruits	Orange		Flan vanille	Pomme

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise	Tortis BIO au poulet sauce crème	Bouchées de blé panées	Cassoulet *
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Liégeois chocolat	Banane	Cocktail de fruits coupelle

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.

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

0

Semaine n°46 : du 13 au 17 Novembre 2023





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023

Etats Unis

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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

P.A. n°2

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.

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



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

0

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












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 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

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 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
 DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Compote de pomme fraise	Crème dessert caramel	Pomme 

P.A. n°4

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.

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

 **Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

0

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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

P.A. n°5

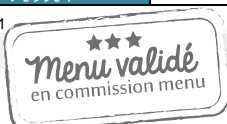
TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOËL	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE						
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	

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

0

Semaine n°52 : du 25 au 29 Décembre 2023



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Colin pané citron	Parmentier de haricots rouges	Omelette	Coquillettes Bio bolognaise
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	***	Epinards béchamel	Fromage blanc aux fruits
DESSERT		Clémentine	Kiwi	Pomme	Marbré chocolat

P.A. n°2

* contient du porc

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Croq végétarien	Rôti de porc à la moutarde *	Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Merlu sauce normande
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Fraidou	Riz pilaf	Purée de brocolis
DESSERT		Orange	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Poire

P.A. n°3

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.

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

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements