

Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave	Salade de pommes terre et maïs vinaigrette		Salade verte	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc *	Poisson meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau (semoule et légumes couscous BIO)	Sauté de boeuf marenco	Riz à la cantonnaise
	Lentilles BIO à la provençale	Carottes BIO à la crème curcuma	***	Pâtes tortis	***
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Emmental		Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan vanille		Cocktail de fruits coupelle	Mousse au chocolat	Purée pomme fruits rouges

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade du Léon: chou-fleur, maïs, persil

\* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°20 : du 16 au 20 Mai 2022

LA BRETAGNE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade de riz poivrons maïs	Salade du Léon BIO (persil non bio)	Saucisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Nugget's de blé	Pilon de poulet sauce barbecue	Galette saucisse *	Merlu sauce bery
	***	Purée de pommes de terre	Petits pois cuisinés *	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER			Yaourt aromatisé		
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la noix de coco		Crêpe au caramel beurre salé	Banane

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge




Viande/Œuf de France



Pêche responsable









UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade verte			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles 	Sautés de boeuf aux poivrons 	Quiche Lorraine *		
	***	Riz BIO créole	Carottes persillées		
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 		Tomme blanche		
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Purée pomme griotte		

P.A. n°4

## Semaine n°22 : du 30 Mai au 3 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave 		Carotte rapée au maïs		Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq basquaise 	Parmentier de poisson (purée BIO) 	Emincé de dinde à l'estragon 	Lasagnes à la bolognaise	Rôti de porc au jus *
	Haricots verts persillés	***	Semoule 	***	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam		Fromage blanc sucré	
DESSERT		Orange	Mousse au chocolat	Banane 	Purée pomme pêche

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRESTOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

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

\* 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.

## LUNDI DE PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Taboulé (semoule BIO)	Melon		Concombre et tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Poisson pané citron 	Cari de lentilles et pommes de terre 	Moussaka de boeuf 	Marmite de poisson basquaise
		Epinards béchamel	***	***	Pâtes papillon 
PRODUIT LAITIER				Gouda	
DESSERT		Pêche (sous réserve)	Flan nappé caramel	Tartes abricotines	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°1









TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade italienne: pâtes,  
tomate, poivron, olive

\* contient du porc

## Semaine n°24 : du 13 au 17 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Salade italienne BIO (olives et basilic non bio)		Salade de pommes de terre, tomate, oignon vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc *	Merlu sauce catalane 	Paupiette de veau sauce curry	Omelette 	Chili con carne et R17 BIO 
	Boullgour 	Haricots beurre	Blé 	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré	Coulommiers		Rondelé nature
DESSERT	Liégeois vanille		Pomme	Banane 	Mousse au chocolat

P.A. n°2

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/Cœuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Lentilles BIO à l'échalote	Melon	Salade de RIZ BIO façon niçoise	Tomate vinaigrette aux olives	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde crème origan	Penne BIO à la napolitaine	Jambon braisé *	Boulettes de bœuf à l'antiboise	Merlu beurre citron
	Poêlée de légumes	***	Courgettes béchamel	Purée de purée de terre	Carottes BIO persillées
PRODUIT LAITIER			Yaourt sucré		
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		Moelleux pêche lavande	Abricots

P.A. n°3

## Semaine n°26 : du 27 Juin au 1er Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Concombre	Salade de pommes de terre BIO échalote		Salade de BLE BIO estivale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf	Saucisse sauce rougail *	Tarte chèvre basilic	Couscous de légumes BIO (épices non BIO)	Beignets de poisson citron
	***	Riz BIO pilaf	Pêlé môle provençal	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		Tomme blanche	Pont l'Evêque	
DESSERT		Flan nappé caramel		Moelleux chocolat	Banane

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable


 ANSAMBLE  
 UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

 TOUT SAVOIR SUR  
 NOS RECETTES

 Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic /  
 Salade de blé estivale: blé, concombre, menthe /  
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

\* 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.

0

Semaine n°27 : du 4 au 8 Juillet 2022

Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carotte râpée vinaigrette		Salade de riz	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cheese burger 	Faboulettes de lentilles corail 	Sauté de dinde à l'ancienne 	Jambon blanc * 	Paëlla de poisson
	Frites ketchup	Ratatouille	Coquillettes 	Chips	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé 		Brie		Vache qui rit
DESSERT	Nectarine	Mousse au chocolat	Compote de pommes	Gaufre	Pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES