

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 8 au 12 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	salade verte	Chou rouge râpée	Potage poireau p. de terre	Céleri sauce fromage blanc citron aneth	Salade antillaise (riz BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Cordon bleu	Sauté de dinde au miel	Semoule aux pois chiches, carottes (HVE) à la crème curcuma BIO (aromates non bio)	Parmentier de poisson au potiron
	***	Haricots verts	Blé	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président	Saint Morêt	Tomme blanche	Saint Paulin
DESSERT	Pomme (HVE)	Liégeois vanille	Clémentine	Galette des Rois	Banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz BIO, poivron, ananas / Kasutera: Gâteau moelleux au miel

P.A. n°4



Semaine n°03 : du 15 au 19 Janvier 2024

LE JAPON



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur (VEGA PLAN) vinaigrette	Salade de pâtes papillon BIO ciboulette	Betterave (HVE) vinaigrette	Radis blanc Daïkon et CAROTTE (HVE) vinaigrette	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées	Merlu sauce hollandaise	Poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce Yakitori	Pommes de terre à la savoyarde
	Petits pois au jus	Poêlée de légumes	Lentilles (HVE) au curry	Riz créole	Pommes de terre à la savoyarde (dinde) SP
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Edam	Brie	***
DESSERT	Orange	Pomme (HVE)	Poire (HVE)	Kasutera	Fromage blanc

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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 22 au 26 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade des incas 	Salade verte	Potage de lentilles corail	Carotte râpée (HVE) vinaigrette	Macédoine
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille 	Parmentier de jambon Parmentier de jambon de dinde S/PORC	Tarte au fromage	Penne  au crémeux de haricots rouges 	Colin sauce armoricaine 
	Chou-fleur (VEGA PLAN)	***	Epinards () béchamel	***	Pomme de terre (HVE) et Courgettes 
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Camembert 	***	Emmental râpé	Saint Nectaire 
 DESSERT	Pomme (HVE)	Mousse au chocolat	Banane 	Purée pomme poire (HVE)	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs / Salade fantaisie: céleri BIO, pomme, raisins secs

P.A. n°1

Semaine n°05 : du 29 Janvier au 2 Février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Chou blanc Vinaigrette	Salade fantaisie (céleri )	Betterave (HVE) ciboulette	Potage de légumes 	Salade de tortis 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon 	Cassoulet cassoulet de Volaille (S/PORC)	Marmite au potiron, p  chiches et BLE 	Omelette	Colin pané
	Carottes braisées 	***	***	pomme vapeur (HVE) ratatouille	Haricots beurre (VEGA PLAN)
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Coulommiers	Pavé demi-sel	Yaourt 	Fromage frais ail et fines herbes
 DESSERT	Milk shake à la myrtille	Pomme (HVE)	Banane 	Poire (HVE)	Crêpe de la Chandeleur

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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Potage de légumes BIO	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte BIO	Salade vitaminée (carotte HVE)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème  	Beignets de poisson 	Chou-fleur BIO à la parisienne chou-fleur BIO à la volaille	Penne bolognaise BIO (aromates non BIO)	Parmentier de lentilles à la patate douce VÉGÉ
	PDT (HVE) poêlée de légumes BIO	Epinards sauce crème	***	***	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Brie	Yaourt aromatisé	Emmental râpé	Saint Paulin
DESSERT	Orange	Banane BIO	Smoothie pomme (HVE) ananas	Moelleux aux pommes	Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade exotique: riz **BIO**, maïs, ananas / Salade vitaminée: carotte **BIO**, chou chinois vinaigrette à l'orange / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade western: haricots rouges maïs/ Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Tortilla: omelette aux p. de terre

P.A. n°3

Nouvel an Chinois

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou blanc à la coriandre	Céleri rémoulade	Salade western	Salade pastourelle BIO	Velouté de potiron BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons 	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) VÉGÉ	Tortilla	Poulet rôti au jus 	Merlu sauce tandoori 
	Riz créole BIO	***	Haricots beurre (VEGA PLAN)	Petits pois cuisinés	Pdt (HVE) et Carottes BIO
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Yaourt BIO	Camembert
DESSERT	Purée pomme (coupelle)	Beignet de Mardi Gras	Banane BIO	Pomme (HVE)	Orange

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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 19 au 23 Février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte 	Semoule fantaisie 	Betterave (HVE) vinaigrette	Salade coleslaw (Carottes HVE)	Potage Dubarry 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron 	Sauté de porc sauce barbecue Sauté de dinde sauce barbecue (S/porc) 	Jambalaya de poulet (riz BIO) 	Penne BIO sauce napolitaine	Curry de poisson 
	***	Pomme vapeur (HVE) et Poêlée de légumes	***	***	Haricots vert 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Rondelé	Brie	Fromage frais sucré	Mimolette
 DESSERT	Madeleine	Banane 	Flan vanille	Moelleux cassis	Pomme (HVE)

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°09 : du 26 Février au 1er Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes 	Choux rouge vinaigrette	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Coquillettes BIO au basilic 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Colin sauce américaine 	Palette de porc braisée Rôti de dinde au jus	Chili sin carne (riz BIO) 	Sauté de bœuf miro 
	Pomme de terre (HVE) et carottes (BIO)	Semoule 	Chou-fleur béchamel	***	Petits pois cuisinés 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Coulommiers	***	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
 DESSERT	Pomme (HVE) du verger	Smoothie pomme (HVE) orange	Banane 	Moelleux ananas coco	liégeois chocolat

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant 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°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carotte râpée (HVE) vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Salade de blé BIO citron coriandre	Potage de légumes BIO	Chou rouge aux raisins
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse (Bio) Saucisse de volaille	Colins sauce normande	Tarte au fromage	Boulette de bœuf sauce tomate	Risotto flageolet crème champignons
	Lentilles (HVE) cuisinées	Haricots beurre(vega plan)	Salade verte	Purée de p. de terre BIO	***
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt BIO	Brie	Cammenbert BIO
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane BIO	Orange	Pomme (HVE)	Milk shake poire (HVE) vanille



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive/ Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°2

ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

BIO

LOCAL





 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

BIO

LOCAL



ANsamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	ANIMATION PÂQUES			
ENTRÉE				BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				
PRODUIT LAITIER			VÉGÉ	
DESSERT			BIO	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

ENTRÉE				BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

ENTRÉE	BIO		BIO	BIO	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	FR	VÉGÉ		FR	
				BIO	
		BIO			
DESSERT					

ENTRÉE			BIO		BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	FR		FR	VÉGÉ	POISSON
					BIO
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					BIO



 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

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



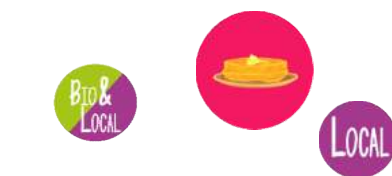
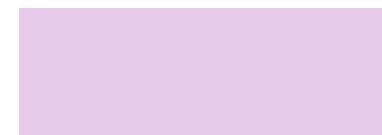
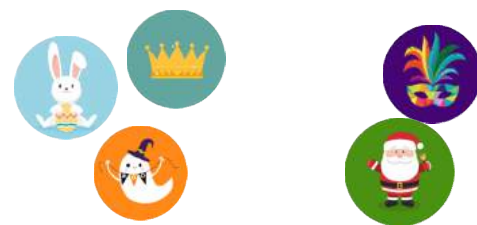
Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement











LOCAL

