













Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Velouté de patate douce au curry	Salade de pâtes tricolores	Salade verte au maïs	Pâté de campagne (SP) Coupelle de volaille
	Poulet rôti 	Tajine de légumes aux figues et semoule BIO aux pois chiches 	Sauté de porc au caran (SP) sauté de dinde 	Boulettes de bœuf à l'aigre doux 	Colin Pané
	Poêlée de légumes	***	Carottes(VG) persillées	Riz créole 	Chou romanesco et brocolis
	Emmental 	Pavé 1/2 sel	Yaourt	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert 
	Pomme (HVE)	Liégeois chocolat	Banane 	Purée pomme (HVE) betterave	Poire

P.A. n° 3

Barre bretonne & yaourt aux fruits  Bleu Blanc Cœur

Pain barre chocolat & poire   Plat végétarien

Pain céréale confiture abricot & jus d'orange  Label rouge

Pain miel & fromage blanc  Viande/Œuf de France

Céréales & lait  Pêche responsable

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

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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.

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



M a d m a



0

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

CANADA



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées BIO ciboulette	Potage de légumes BIO	Salade western	Salade de chou crémeuse	Semoule fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) VÉGÉ	Emincé de dinde tan	Quiche lorraine (S/P) Tarte Fromages	Pâté chinois Québécois	Filet de colin sauce aurore
	***	Blé BIO	Salade verte	***	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt	Bûchette mi chèvre	Fondu président	Coulommiers
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) agrumes	Pancake au sirop d'érable	Banane BIO

P.A. n°4

LOCAL Pain + chocolat jus d'orange

LOCAL Pain confiture de fraise + kiwi

LOCAL Pain de campagne, confiture et yaourt aromatisé

LOCAL Pain + Saint Morêt

Crêpe au chocolat & fromage blanc

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes BIO	Céleri rémoulade	Chou-fleur à la grecque	Salade colorée	Coquille BIO au Basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf printanier	Merlu sauce crustacés	Poulet rôti	Parmentier de jambon	Chili sin Carné
	Carottes braisées BIO	Coquille BIO	Purée de p. de terre	****	****
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette	Camembert BIO	Saint Morêt BIO	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Poire	Mousse au chocolat	Purée de pomme (coupelle)	Banane BIO

P.A. n°5

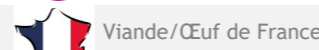
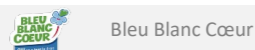
L Pain barre chocolat & poire

L Pain céréale confiture abricot & orange

Barre bretonne & yaourt nature + sucre

LOCAL Pain miel & pomme

Céréales & lait



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

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.

ANIMATION HOCKEY SUR GLACE

Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2024

PÂQUES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Salade de lentilles (HVE)	Radis râpé sauce fromage blanc	Salade de riz, tomate, maïs BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin meunière
		***	Haricots verts (VG)	*** VEGÉ	Courgettes béchamel
Yaourt aromatisé		Saint Paulin	Fraidou	Fromage frais sucré	
Pomme (HVE)		Banane BIO	Dessert de Pâques	Smoothie pomme (VG) orange	

P.A. n°1

LOCAL Pain complet + chocolat & orange

Pain d'épice & yaourt aromatisé

LOCAL Pain + miel & poire

LOCAL Pain confiture de prunes & jus de pomme

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Chou-fleur vinaigrette	Salade fantaisie	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO	Colin sauce curcuma	Blé BIO aux haricots rouges à la mexicaine VEGÉ	Sauté de porc au jus (S/P) Sauté de dinde au jus	Sauté de bœuf marango
	à la parisienne (S/P) à la parisienne Volaille	Carottes braisées BIO	***	riz BIO	Purée de p. de terre BIO
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt nature sucré	Emmental BIO	Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Poire	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) rhubarbe	Mousse au chocolat

P.A. n°2

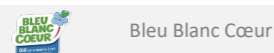
Pain au chocolat et lait

Céréales + lait

LOCAL Pain confiture de prunes & orange

LOCAL Pain céréale + chocolat & banane

LOCAL Pain miel & fromage blanc aux fruits



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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.

Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tomate vinaigrette	Pommes de terre échalote	Carotte râpée vinaigrette	Salade de RIZ BIO , radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail	Clafoutis tomate chèvre	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Colin pané
	Haricots verts (VG)	***	Epinards béchamel	Semoule	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	***	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme (HVE)	Liégeois chocolat	Kiwi	Purée pomme (HVE) fraise	Poire
P.A. n°3	Pain de campagne confiture & jus d'orange	Pain barre chocolat & pomme	Sablé des Flandres & yaourt aux fruits	Pain confiture & kiwi	Crêpe au chocolat & lait

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

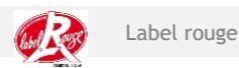
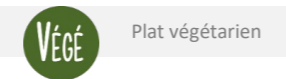
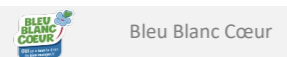
Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail (S/P) Roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise	Saucisse de Toulouse (S/P) Saucisse de volaille	Emincé de dinde à l'estragon	Dahl de pois chiches et RIZ BIO	Merlu sauce citron
	***	Purée de p. de terre	Petits pois (CE2) cuisinés	***	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan vanille	Orange	Clafoutis aux poires	Banane
P.A. n°4	Pain confiture fraise & kiwi	Pain au chocolat & jus de raisin	Barre bretonne + yaourt aromatisé	Céréales & lait	Pain complet confiture d'abricots et 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.














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



NOM DU RESTAURANT


Semaine n°18 : du 29 Avril au 3 Mai 2024


1er Mai


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Coquillettes BIO des incas	Macédoine de légumes mayonnaise		Carotte râpée BIO ciboulette	Tomate vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf 	Marmite de poisson 		Croc blé épinards fromage 	Palette de porc sauce basilic  (S/P) Rôti de dindé
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature		Haricots beurre (VG)	Lentilles (HVE) cuisinées
 DESSERT	Pomme (HVE)	Banane 		Pavé 1/2 sel	Camembert 

P.A. n°5

Crêpe & yaourt aromatisé

 Pain + miel & jus d'orange

 Pain céréale pâte à tartiner & poire

 Pain barre chocolat & jus de pommes


Semaine n°

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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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

u
g
e
d
i
f
s
e
r
v
i
e
s
t
u
n
e
v
i
a
n
d
e
l
a
b
e
l
M
a
j
o
r
i
t
a
i
r
e
:
l
e
r
è
g
l
e
m
e
n
t
C
E
n
°
8
8
9
/2
0
0
8
:
e
s
t
u
n
e
v
i
a
n
d
e
l
a
b
e
l