

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 8 Septembre 2024



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Melon	Taboulé (semoule BIO)	Salade de RIZ BIO , concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	cheese burger	Lasagne	Jambon braisé au jus (S/P) Rôti de dinde au jus	Sauté de dinde crème origan	Colin pané + citron
	P.de terre rissolées	***	Courgettes (BIO) béchamel	Carottes	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert	***	Yaourt	Fondu président
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Banane	Smoothie pomme fraise menthe

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°3 *Barre bretonne & yaourt aromatisé* *Pain + miel & poire* *Pain céréale confiture fraise & banane* *Pain + Saint Morêt* *Pain + chocolat & fruit*

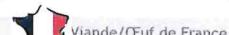
Semaine n°37 : du 9 au 15 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre ciboulette	Salade arlequin	Coquillettes (BIO) au basilic	Carottes râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à l'orientale	Cordon bleu	Pizza au fromage	Merlu sauce crème	Pâtes papillon (BIO) Milanaise
	Semoule	Riz créole	Salade verte	Ratatouille	****
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt	Vache qui rit	Emmental râpé
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan chocolat	Purée pomme mûre	Nectarine	Moelleux aux questches

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 *Pain au chocolat & abricots* *Pain complet confiture et fruit* *Barre bretonne & fromage blanc fruité* *Pain tablette chocolat & pêche* *Lait nature & céréales*



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 22 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	P. de terre échalote	Salade bicolore	Tomate vinaigrette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson	Colombo de volaille	Chili sin carne (riz)	Tortis BIO façon carbonara Tortis BIO carbonara volaille)
	***	Carottes braisées	Boulgour	***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque
DESSERT	Madeleine	Banane	Liégeois vanille	Moelleux aux fruits rouges	Purée de pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°1 Pain complet confiture de fraise & compote Pain d'épices et fromage blanc Croissant et lait chocolaté Pain + miel & kiwi Pain / chocolat + pêche

Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes () au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigre	Salade de RIZ , tomate ciboulette	Concombre tzatziki	Betterave () ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet sauce tandoori	Parmentier de jambon (S/P)Parmentier Jambon de dinde	Boulette de bœuf Sauce piquante	Moussaka de lentilles	Colin sauce hollandaise
	Haricots verts ()		Chou-Fleur()	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert	Yaourt aux fruits	Petit moulé nature	Vache qui rit
DESSERT	Pomme ()	Mousse au chocolat	Poire	Moelleux aux amandes	Banane

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°1 Pain barre chocolat & fruit

Céréales et lait

Pain de campagne confiture prune & Purée pomme vanille

Pain confiture de fraises & Abricots

Roulé chocolat & fromage blanc fruité



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw (carotte et chou BIO)	Pommes de terre à l'aneth	Crêpe au fromage	Tomate mozzarella	Semoule fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	TORTIS BIO au crémeux de haricots blancs à la provençale VEGÉ	Colin pané	Poulet rôti	Riz	Boulette de bœuf
	***	Ratatouille	Poêlée de légumes (VG)	à la cantonnaise	Carottes braisées BIO
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt aromatisé	Camembert BIO	***	Edam
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane BIO	Pomme	Fromage blanc aux fruits des bois	Smoothie pomme poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise / Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs / Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

P.A. n°2

Pain au céréales miel & pomme

Crêpe chocolat et yaourt fruité

pain + miel & jus d'orange

Pain confiture prune & Orange

Pain barre chocolat et compote

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Concombre ciboulette	Betterave vinaigrette BIO	Salade verte aux croutons	Pâté de foie et cornichon (S/P) Coupelle de volaille BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Rôti de porc braisé (S/P) Rôti de dinde	Bœuf façon Baeckoffe	Colin sauce basquaise
	Petits pois cuisinés	***	Lentilles (HVE) cuisinées	***	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature BIO	Coulommiers	Fromage frais sucré	Emmental BIO	Pavé demi-sel
DESSERT	Orange	Purée pomme raisins secs	Banane	Moelleux cannelle	Pomme (HVE)

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°2

Pain confiture abricots & compote

Pain au chocolat & banane

pain d'épice & lait chocolaté

Pain barre chocolat & kiwi

Pain de campagne confiture fraises & jus d'orange



Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien

Label rouge

Viande/Œuf de France

Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024

FÊTE DU GOÛT
DES COULEURS
EN ÉPICES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Salade vitaminée (carotte BIO)	Crème de chou-fleur au curcuma	Macédoine de légumes mayonnaise	P. de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika	Poulet sauce coco coriandre	Tarte au fromage	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes	Colin sauce safranée
	Tortis	Boulgour	Salade verte	***	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Gouda	***	Bûchette mi chèvre	Yaourt
DESSERT	Flan chocolat	Purée pomme vanille	Poire (HVE)	Moelleux façon pain d' épices	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte BIO, chou chinois vinaigrette à l'orange

P.A. n°4 Pain confiture de prunes & banane Pain, confiture de fraise & orange Barre bretonne & yaourt aromatisé Pain complet + chocolat & kiwi Pain miel & fromage blanc aux fruits

Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024

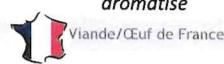
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise	Penne BIO au poulet sauce crème	Palette de porc braisée	Pâtes papillons à la Milanaise
	***	Riz pilaf	***	Haricots coco	
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme (HVE)	Fromage blanc au coulis de mangue	Smoothie pomme ananas	Banane

Vacances

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 Pain confiture de prunes & banane Pain barre chocolat & jus d'orange Pain céréale pâte à tartiner & kiwi Barre bretonne & yaourt aromatisé Croissant & lait chocolat



Menu validé
en commission menu

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2024

C'est Halloween!



Toussaint



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade de RIZ BIO antillaise	Salade fantaisie	Velouté au butternut	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Beignets de poisson	Boulettes au bœuf à l'aigre douce	Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma	
	Petits pois cuisinés	Haricots verts braisés	Pâtes papillons BIO	*** VEGÉ	
PRODUIT LAITIER	Yaourt BIO	Fraidou	Brie	Mimolette	
DESSERT	Pomme	Banane BIO	Flan vanille	Fondant pomme potiron	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs /
Salade antillaise : riz **BIO**, poivron, ananas /
Semoule fantaisie **BIO** : semoule, tomate, maïs

P.A. n°1

Pain barre chocolat & banane

Roulé chocolat & fromage blanc nature + sucre

Pain de campagne confiture prune & nectarine

Pain & miel et compote