

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 8 Septembre 2024



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Tomate nature		Taboulé	Salade de RIZ BIO, radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Garniture bolognaise	Parmentier de lentilles corail à la provençale		Emincé de dinde à la crème	Colin d'Alaska meunière
	Tortis	Plat complet		Carottes BIO braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert		Yaourt sucré	Fondu président
DESSERT	Prunes	Crème dessert caramel	Pêche	Compote abricot	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

\* contient du porc

Semaine n°37 : du 9 au 15 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre ciboulette nature		Radis rémoulade	Coquillettes BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à l'orientale	Saucisse sauce rougail *		Croq basquaise	Merlu blanc sauce crème
	Semoule	Riz créole		Ratatouille	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie		Crème anglaise	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan chocolat	Barre bretonne	Nectarine	

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



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
	Salade verte nature	Salade de pommes de terre échalote		Tomate nature	Melon
	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson		Omelette	Tortis BIO façon carbonara *
	Plat complet	Carottes braisées		Riz BIO	Plat complet
	Saint Moret	Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque
	Madeleine	Raisins	Purée de pomme	Prunes	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

\* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Carotte râpée vinaigrette		Concombre tzatziki	Betterave BIO ciboulette nature
	Emincé de poulet sauce aux herbes	Boulettes au boeuf sauce napolitaine		Moussaka de lentilles	Colin d'Alaska sauce hollandaise
	Haricots verts	Purée de p. de terre		Plat complet	Blé
	Yaourt sucré	Brie		Petit moulé nature	Mimolette
	Pomme	Mousse au chocolat	Moelleux aux amandes	Pêche	

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



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

# NOM DU RESTAURANT

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Pommes de terre à l'aneth		Tomate nature	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Crèmeux de haricots blancs à la provençale	Colin d'Alaska pané		Riz	Bœuf aux olives
	Tortis BIO	Ratatouille		à la cantonnaise *	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt aromatisé		Edam	Fromage frais sucré
DESSERT	Flan nappé caramel	Orange		Liégeois chocolat	Compote pomme poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

\* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Concombre ciboulette nature		Salade verte aux croutons nature	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		Bœuf façon Baeckoffe	Colin d'Alaska sauce basquaise
	Petits pois cuisinés	(Semoule Bio)		Plat complet	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Coulommiers		Emmental	Pavé demi-sel
DESSERT	Orange	Crème dessert vanille		Purée pomme raisins secs	Kiwi

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°3



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



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024

FÊTE DU GOÛT  
DES COULEURS  
EN ÉPICES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au <b>cumin</b>	Salade vitaminée		Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au <b>paprika</b>	Poulet sauce coco <b>coriandre</b>		<b>Curry</b> de pois chiches et carottes	Colin d'Alaska sauce <b>safranée</b>
	Tortis	Bouलगour		Riz BIO	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt aromatisé		Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Flan chocolat	Poire	Moelleux façon pain d'épices	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°4

Menu validé en commission menu

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

\* contient du porc



Semaine n°45 : du 21 au 27 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Betterave BIO vinaigrette à la pomme		Potage potiron ou Haricots verts échalote	Salade nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin d'Alaska pané	Lasagne à la bolognaise		Riz	à la cantonnaise
	Julienne de légumes	Plat complet		Edam	Fromage frais au sel de Guérande
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé		Poire	Crème dessert vanille



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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur
 VÉGÉ Plat végétarien
 Label rouge
 Viande/Œuf de France
 Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements













# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 11 au 17 Novembre 2024














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Chou rouge vinaigrette		Betteraves nature	Pâté de campagne *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tajine de légumes, pois chiches, raisins secs (raisins secs et aromates non bio)		Raviolis de volaille	Colin d'Alaska sauce citron 
 PRODUIT LAITIER		Semoule BIO		Plat complet	Haricots beurre braisés
 DESSERT		Gouda		Brie	Pavé demi-sel
		Flan nappé caramel		Compote pomme	Poire 

P.A. n°3

\* contient du porc

Semaine n°47 : du 18 au 24 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron		Potage potiron ou Céleri vinaigrette	Salade de PATES BIO basilic 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier 	Blanquette de haricots blancs au potiron 		Sauté de porc à l'ancienne *	Beignets de poisson 
	Plat complet	Riz BIO 		Petits pois cuisinés	Chou-fleur béchamel
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque 		Camembert	Fraidou
 DESSERT	Orange	Mousse au chocolat	Tarte aux poires	Kiwi	

P.A. n°4

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



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou betterave nature	Salade de RIZ BIO antillaise		Chou-fleur sauce picalili	Salade de lentilles à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage	Colin d'Alaska sauce crustacés		Boulettes de bœuf sauce carbonnade	Rôti de porc au jus *
	Carottes BIO à la crème	Haricots verts persillés		Frites	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt sucré		Edam	Saint Moret
DESSERT	Clémentine	Pomme	Gaufre liégeoise	Compote pomme fraise	

TOUS SAVOIR SUR NOS RECETTES

Chou-fleur sauce picalili: chou fleur sauce au curcuma/ Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange/ Salade de RIZ BIO antillaise : Riz BIO, poivron, ananas

\* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°49 : du 2 au 8 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes	Crêpe au fromage		Potage potiron ou céleri rémoulade	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Poulet rôti sauce pomme raisin		Garniture de bolognaise de lentilles	Curry de poisson au lait de coco
	Riz créole	Poêlée de légumes		Tortis BIO	Blé
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé		Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentine	Kiwi	Purée pomme raisins secs	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°899/2008. 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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge BIO au balsamique	Potage de légumes ou Salade de pommes de terre échalote		Céleri rémoulade	Potage de légumes ou salade de perles citron coriandre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin d'Alaska meunière		Chili sin carne	Bœuf mironton
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées		(Riz bio)	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré		Saint Nectaire	Fondu président
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Purée pomme ananas	Banane	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas BIO : Riz, carotte, maïs

\* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024

REPAS DE NOËL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des incas	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette			Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)			Merlu blanc sauce normande
	Plat complet	(Semoule Bio)			Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé			Brie
DESSERT	Pomme	Kiwi	Poire		

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°89/2008. 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°3



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