














Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023



C'est la rentrée !












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
 ENTRÉE	Betteravenature 	Salade de pommes de terre échalote				Crêpe au fromage		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Palette de porc à la provençale * 				Bouchées de blé panées 	Melon 	Merlu sauce curry 
 PRODUIT LAITIER	***	Courgettes à la tomate				Haricots blancs sauce tomate 	Haricots blancs sauce tomate	Carottes braisées 
 DESSERT	Emmental râpé	Yaourt sucré 				Coulommiers	Coulommiers	Petit fromage frais
	Mousse au chocolat	Banane				Muffin chocolat	Muffin chocolat	Nectarine

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade bicolore : carotte BIO, radis

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
 ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Salade de blé fantaisie				Salade bicolore (carotte BIO)		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes, semoule aux pois chiches BIO, figues (épices non BIO)	Colin meunière				Omelette au fromage 	Omelette au fromage 	Bœuf aux olives 
 PRODUIT LAITIER	***	Ratatouille 				Pâtes papillons 	Pâtes papillons 	Purée de pommes de terre
 DESSERT	Fraidou	Yaourt aromatisé				Brie	Brie	Fromage blanc aux fruits
	Flan nappé caramel	Pomme				Purée de pomme	Purée de pomme	Prunes

 BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. 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



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Taboulé	Tomate nature				Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde crème origan	Parmentier de lentilles corail				Céleri rémoulade
PRODUIT LAITIER	Carottes braisées	***	***	***	Haricots beurre	
DESSERT	Yaourt sucré	Camembert				Fondu président
	Pomme	Liégeois vanille				Kiwi

Cocktail du coup d'envoi:
carotte, orange / Energy bowl
du XV de France: fromage
blanc aux fruits et barre
céréale

P.A. n°3

* contient du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Concombre nature				Coquillettes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la provençale	Riz à la cantonnaise				Cocktail du coup d'envoi
PRODUIT LAITIER	Semoule	***				Purée d'épinards
	Edam	Brie				du Stade Ernest Wallon
DESSERT	Pomme	Flan chocolat				Poire

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

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Vierge/CEur de France










Pêche responsable



Ansamble



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre échalote				Salade verte nature
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf 	Beignets de poisson				Tomate nature
 PRODUIT LAITIER	***	Carottes BIO à la crème	***	***	***	
 DESSERT	Saint Moret 	Fromage frais sucré	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	
	Madeleine	Banane		Pomme	Cocktail de fruits coupelle	

P.-A. n°5

* contient du porc



Semaine du goût : Le jardin aromatique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Courgettes râpées au basilic	Carotte râpée BIO vinaigrette au cerfeuil				Céleri rémoulade
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco  coriandre aux pois chiches	Parmentier de bœuf à la tomate et au thym 				Concombre sauce fromage blanc à l'aneth
 PRODUIT LAITIER	Semoule 	***	Poêlée de légumes au curry	Blé 	Mimolette	
 DESSERT	Yaourt aromatisé	Brie	Fraidou		Purée pomme menthe	
	Poire	Mousse au chocolat	Moelleux citron			

P.-A. n°1

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.

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

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



pêche responsable















Ansamble

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES












**TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte natu 	Crêpe au fromage		Potage de potiron ou betterave nature 	Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rougail saucisse *	Colin sauce citron 		Loubia végétarienne 	Goulash de bœuf 
 PRODUIT LAITIER	Purée de pommes de terre	Riz pilaf		***	Coquillettes 
 DESSERT	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré 		Edam	Crème anglaise
	Flan nappé caramel	Banane		Kiwi	Pancake

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise /
Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

P.A. n°2

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade du chef *	Radis blanc rémoulade		Carotte râpée BIO vinaigrette	Pâté de foie *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 		Bœuf façon Baeckoffe 	Merlu sauce curry 
 PRODUIT LAITIER	Petits pois cuisinés	***		***	Chou-fleur
 DESSERT	Yaourt aromatisé	Tome blanche		Fromage frais sucré	Emmental 
	Orange 	Tarte au flan		Purée pomme BIO cannelle	Poire

Bœuf façon Baeckoffe : égrené de bœuf, pommes de terre, carottes



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

menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES