




TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Toussaint











C'est Halloween!

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Céleri rémoulade		Potage de légumes ou betterave BIO nature			Chou blanc vinaigrette 		Semoule fantaisie	
	Sauté de porc au caramel *	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes 	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes 			Lasagnes à la bolognaise	Colin pané 		
	Blé 	***	***	***	Haricots beurre au curcuma				
	Petit fromage frais	Mimolette	Mimolette	Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré 				
	Compote tous fruits	Orange	Orange	Flan vanille	Pomme				

Semoule fantaisie :
semoule, tomate, maïs /
Salade riz mimosa : riz,
ciboulette, œufs durs

P.A. n°4

* contient du porc

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Salade verte nature 		Potage de légumes ou macédoine 			Saladeriz mimosa		Carotte râpée BIO vinaigrette	
	Parmentier de potiron au bœuf 	Colin sauce dieppoise 	Colin sauce dieppoise 			Bouchées de blé panées 	Cassoulet *		
	***	Boullgour 	Boullgour 	Poêlée de légumes	***				
	Petit fromage frais	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé 	Edam				
	Madeleine	Kiwi	Kiwi	Banane	Cocktail de fruits coupelle				

 B10

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 la libellé du plat.

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

P.A. n°5

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



pêche responsable





Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRAIRES

Semaine n°46 : du 13 au 17 Novembre 2023



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri sauce fromage blanc		Potage de potiron ou chou-fleur vinaigrette	Saucisson sec *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Boulettes de bœuf sauce piquante 		Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma 	Blanquette de poisson 
 PRODUIT LAITIER	Petits pois cuisinés	Purée de pommes de terre 		***	Riz créole 
 DESSERT	Brie	Petit fromage frais nature		Vache qui rit	Fromage blanc sucré
	Pomme 	Yaourt brassé aux fruits		Moelleux au chocolat	Clémentines


Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023
Etats Unis

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes 	Taboulé		Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Saucisson à l'ail *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la parisienne *	Colin meunière 		Cheesburger	Riz à la cantonnaise *
 PRODUIT LAITIER	***	Poêlée de légumes		Potatoes	***
 DESSERT	Camembert 	Fondu président		Emmental	Saint Paulin
	Liégeois chocolat 	Orange 		Beignet aux pommes	Crème dessert vanille

 Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°1831/2003. 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

*** validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

0

Semaine n°48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2023



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de pommes de terre	Céleri rémoulade			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO (aromates non bio)			
PRODUIT LAITIER	Carottes braisées	***		Coquillettes	Haricots beurre
DESSERT	Yaourt sucré	Petit fromage frais au sel de Guérande		Brie	Gouda
	Clémentine	Flan vanille		Purée de pomme	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°3

* contient du porc

Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave natu ou Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO			
PRODUIT LAITIER	***	***		Cordon bleu	Colin sauce hollandaise
DESSERT	Yaourt aromatisé	Coulommiers		Haricots verts	Trio de légumes
	Poire	Mousse au chocolat		Fondu président	Petit fromage frais
				Crème dessert caramel	Pomme

P.A. n°4

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.

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

0

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes ou Potage de légumes	Macédoine de légumes ou Potage de légumes	Salade de riz mimosa	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons	Merlu sauce armoricaine	Merlu sauce armoricaine	Croq blé épinards fromage	Pommes de terre à la savoyarde *
PRODUIT LAITIER	Carottes	Semoule	Semoule	Petits pois cuisinés	***
DESSERT	Fraidou	Camembert	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
	Madeleine	Pomme	Pomme	Clémentines	Cocktail de fruits coupelle



Salade de riz mimosa : riz,
ciboulette, œufs durs

P.A. n°5

* contient du porc

Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette ou potage de légumes	Chou blanc râpé vinaigrette	Chou blanc râpé vinaigrette	Carotte râpée ciboulette	Carotte râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Raviolis de volaille	Raviolis de volaille	Colin sauce bretonne	Colin sauce bretonne
PRODUIT LAITIER	***	***	***	Blé	Blé
DESSERT	Mimolette	Emmental râpé	Emmental râpé	Fondu président	Fondu président
	Poire	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt brassé aux fruits	Compote de pomme	Compote de pomme

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) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

0

Semaine n°52 : du 25 au 29 Décembre 2023



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Crêpe au fromage			Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Colin pané citron		Omelette	Coquillettes Bio bolognaise
PRODUIT LAITIER		Haricots beurre au curcuma		Epinards béchamel	
DESSERT		Yaourt nature sucré		Coulommiers	Fromage blanc aux fruits
		Clémentine		Pomme	Marbré chocolat

Salade des incas, riz, carotte, maïs / Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

P.A. n°2

* contient du porc

Semaine n°01 : du 1er au 5 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Friand au fromage			Sauçisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Croq végétarien		Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Merlu sauce normande
PRODUIT LAITIER		Poêlée de légumes		Riz pilaf	Purée de brocolis
DESSERT		Yaourt aromatisé		Emmental	Petit fromage frais
		Orange		Compote de pomme	Poire

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.

Menu valide
en commission menu

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



plat végétarien



Label rouge



Vierge/Œuf de France



pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements