

St Jean St Paul.

Semaine n°02 : du 8 au 12 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes 	Chou rouge vinaigrette		Céleri râpé rémoulade	Salade antillaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Emincé de dinde au miel épicé 		Semoule aux pois chiches, carottes à la crème curcuma BIO (aromates non bio) 	Parmentier de poisson au potiron 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président		Tomme blanche	Emmental 
 DESSERT	Pomme	Liégeois vanille		Galette des Rois	Banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas / Kasutera: Gâteau moelleux au miel

P.A. n°4



Semaine n°03 : du 15 au 19 Janvier 2024

LE JAPON



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Chou-fleur vinaigrette	Salade de pâtes papillon ciboulette		Radis blanc Daïkon et CAROTTE vinaigrette	Salade verte nature ou potage de légumes 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées 	Poisson meunière 		Boulettes de bœuf sauce Yakitori	Pommes de terre à la savoyarde *
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		Riz créole 	(Plat complet)
 DESSERT	Orange 	Pomme		Brie	Vache qui rit
				Kasutera (sous réserve de validation fournisseur)	Flan à la vanille

\* contient du porc

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.

P.A. n°5



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

## Semaine n°04 : du 22 au 26 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade des incas	Macédoine de légumes mayonnaise		Carotte râpée vinaigrette	Crêpe au fromage ou potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Hachis parmentier		Penne BIO au crémeux de haricots rouges	Colin sauce armoricaine
	Chou-fleur	(Plat complet)		(Plat complet)	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Camembert		Emmental	Gouda
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat		Purée pomme poire	Clémentine

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs / Salade fantaisie: céleri BIO, pomme, raisins secs

\* contient du porc

## Semaine n°05 : du 29 Janvier au 2 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de tortis	Salade fantaisie (céleri BIO)		Salade verte nature ou potage de potiron	Chou blanc BIO vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Cassoulet *		Riz à la cantonnaise *	Colin pané citron
	Carottes braisées	(Plat complet)		(Plat complet)	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Coulommiers		Yaourt sucré	Rondelé nature
DESSERT	Poire	Liégeois vanille		Pomme	Crêpe de la Chandeleur

P.A. n°2



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°853/2008. 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

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade mimosa	Salade arlequin		Salade verte nature ou potage de potiron	Salade vitaminée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Beignets de poisson		Penne bolognaise	<b>Parmentier de lentilles à la patate douce</b>
	Poêlée de légumes	Epinards béchamel		(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Brie		Emmental	Carré frais
DESSERT	Orange	Banane	Compote de poire	Flan nappé caramel	

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade mimosa : riz, oeufs  
durs, ciboulette / Salade  
vitaminée: carotte, chou  
chinois vinaigrette à l'orange /  
Salade arlequin: p. de terre,  
petits pois, maïs / Salade  
pastourelle: pâtes, tomate,  
poivron/ Tortilla: omelette  
aux p. de terre

\* contient du porc

P.A. n°3

Nouvel an Chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Céleri rémoulade ou potage de légumes		Salade pastourelle	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)		Poulet rôti	Colin sauce bercy
	Riz créole	(Plat complet)		Petits pois cuisinés	Carottes
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président		Yaourt sucré	Camembert
DESSERT	Poire	<b>Beignet de Mardi Gras</b>	Purée de pommes	Kiwi	

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.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes	Semoule fantaisie		Salade coleslaw	Macédoine ou potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Palette de porc sauce provençale *		Nugget's de blé	Colin meunière
	(Plat complet)	Poêlée de légumes		Tortis sauce napolitaine	Blé à la tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Rondelé		Carré frais	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Banane	Purée pomme agrume	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°5

\* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pommes de terre échalote	Salade verte nature		Céleri rémoulade	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf miror	Colin pané		Omelette	Cordon bleu
	Carottes braisées	Purée de pommes de terre		Coquillettes	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers		Emmental	Fromage frais nature
DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat	Moelleux chocolat	Cocktail de fruits coupelle	

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°853/2008. 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.

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

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

## Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigre 	Taboulé		Macédoine 	Chou rouge aux raisins
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin sauce normande 		Goulash de bœuf 	Omelette au fromage 
	Lentilles cuisinées	Haricots beurre		Purée de pommes de terre	Farfalles à la milanaise
PRODUIT LAITIER	Gouda	Saint môtet 		Brie	Vache qui rit 
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Pomme	Fromage blanc aux fruits	

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore:  
pâtes tricolores, poivron,  
olive/ Salade fantaisie: céleri,  
pomme, raisins secs

\* contient du porc

## Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade fantaisie		Salade verte aux croutons	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de poulet	Tajine de légumes aux figues et semoule BIO aux pois chiches 		Boulettes de bœuf sauce tomate 	Colin meunière
	Poêlée de légumes	(Plat complet)		Riz créole 	Chou fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Pavé 1/2 sel		Fromage frais au sel de Guérande	Camembert 
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Purée pomme	Poire	

P.A. n°3

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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





0

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

CANADA



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Carottes râpées BIO ciboulette	Macédoine mayonnaise		Salade de chou crémeuse	Semoule fantaisie
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Tortis bolognaise de lentilles	Emincé de dinde à la crème		Pâté chinois Québécois	Beignet de poisson citron
	(Plat complet)	Blé		***	Haricots beurre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam	Yaourt sucré		Fondu président	Camembert
<b>DESSERT</b>	Crème dessert vanille	Pomme	Pancake au sirop d'érable (sous réserve de validation fournisseur)	Banane	

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Pâté chinois Québécois: parmentier pommes de terre, maïs, bœuf / Salade colorée: carotte, chou rouge

\* contient du porc

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Céleri rémoulade	Macédoine		Coquillettes au basilic	Salade colorée
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf	Merlu sauce crustacés		Bouchées de blé panées	Rôti de porc à la moutarde *
	Carottes braisées	Purée de pommes de terre		Poêlée de légumes	Haricots blancs cuisinés
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais sucré	Mimolette		Yaourt aromatisé	Saint Morêt
<b>DESSERT</b>	Moelleux marbré chocolat	Poire	Banane	Cocktail de fruits coupelle	

P.A. n°5

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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

## Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2024

PÂQUES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette		Radis beurre	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise		Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin meunière
PRODUIT LAITIER		(Plat complet)		(Plat complet)	Courgettes béchamel
DESSERT		Yaourt aromatisé		Fraidou	Fromage frais sucré
		Pomme		<b>Dessert de Pâques</b>	Madeleine

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

\* contient du porc

## Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Taboulé		Radis beurre	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO	Beignets de poisson		Riz à la cantonnaise *	Sauté de bœuf marenge
	à la parisienne *	Carottes braisées		(Plat complet)	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt nature sucré		Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Poire		Purée pomme	Mousse au chocolat

P.A. n°2

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 PRES DES TERRITOIRES

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

## Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tomate nature		Carotte râpée vinaigrette	Salade de riz
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail		Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Merlu sauce catalane
	Haricots verts	(Plat complet)		Semoule	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental		Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Purée pomme fraise	Poire	

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

\* contient du porc

## Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave nature BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade		Concombre nature	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bolognaise	Saucisse de toulouse *		Dahl de pois chiches et RIZ BIO	Beignet de poisson citron
	(Plat complet)	Purée de pommes de terre		(Plat complet)	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais nature		Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Tarte aux poires	Banane	

P.A. n°4

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.



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



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

1er Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de coquillettes	Macédoine de légumes mayonnaise		Carotte râpée BIO ciboulette	Tomate nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf 	Marmite de poisson 		Croc blé épinards fromage 	Palette de porc sauce basilic * 
	(Plat complet)	Semoule 		Haricots verts	Lentilles cuisinées
PRODUIT LAITIER	Carré frais 	Yaourt nature sucré		Pavé 1/2 sel	Camembert 
DESSERT	Pomme	Banane	Gaufre	Cocktail de fruits coupelle	



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

\* contient du porc  
**LOCAL** Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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