

Semaine n°35 : du 29 Août au 2 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Betterave nature 	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Tortis BIO bolognaise (Bolognaise et aromates non BIO)	Poisson pané 
PRODUIT LAITIER				***	Purée de courgettes
DESSERT				Yaourt aromatisé	Camembert 
				Pomme	Pêche



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°36 : du 5 au 9 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette 	Melon		Concombre ciboulette nature	Salade de riz, tomate, maïs 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo 	Croq végétarien 		Poulet rôti 	Colin sauce curry
PRODUIT LAITIER	Riz créole 	Coquillettes		Petits pois BIO cuisinés *	Haricots beurre
DESSERT	Yaourt nature sucré	Emmental 		Brie	Edam 
	Compote pomme abricot	Flan vanille	Tarte Abricotine	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°4



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

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Betteraves		Coquillettes au basilic	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de poisson		Omelette	Palette de porc sauce provençale *
	Carottes BIO persillées	***		Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Gouda		Yaourt aromatisé	Mimolette
DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes	Poire	Compote pomme fraise	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature		Melon	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf à la tomate		Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Merlu sauce normande
	Haricots verts	Semoule		***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie		Saint Nectaire	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Moelleux au chocolat	Couppelles de cocktail de fruits	

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

Semaine n°39 : du 26 au 30 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Salade pastourelle		Concombre à la menthe	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet *	Colin meunière citron		Falafels	Estouffade de bœuf
	***	Carottes BIO persillées		Courgettes au zaatar	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Fraidou	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme	Gâteau à la fleur d'oranger	Madeleine	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin

* contient du porc

Semaine n°40 : du 3 au 7 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte nature		Salade vendéenne	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Curry de légumes et RIZ BIO		Tex Mex de bœuf au cumin	Colin sauce bercy
	Petits pois	***		Coquillettes	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal		Cotentin	Brie
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Purée pomme vanille	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°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



Semaine n°41 : du 10 au 14 Octobre 2022

Semaine du goût : Balade automnale et légumes oubliés



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou Betteraves nature	Duo carotte BIO et radis blanc		Chou rouge vinaigrette	Pâté forestier *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier (plat complet)	Penne BIO au crémeux de patate douce et lentilles corail		Rôti de porc sauce pomme figue *	Merlu sauce crème
	***	***		Haricots beurre	Mitonnée d'automne (carotte, panais)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		Camembert	Mimolette
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la crème de marrons	Fondant chocolat potiron	Kiwi	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade colorée: carotte, chou rouge

* contient du porc

Semaine n°42 : du 17 au 21 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise		Salade pastourelle	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Colin sauce armoricaine		Nuggets de blé	Saucisse de Toulouse *
	Carottes BIO persillées	Riz créole		Chou-fleur au curcuma	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu président		Fromage blanc sucré	Edam
DESSERT	Madeleine	Pomme	Banane	Purée pomme	

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



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

Semaine n°43 : du 24 au 28 Octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou blanc râpé vinaigrette		Concombre	Carottes râpées BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Chili con carne et Riz BIO		Farfalles BIO au curry de pois chiches	Marmite de poisson
	Petits pois cuisinés lardons *	***		***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
DESSERT	Poire	Crème dessert chocolat	Tarte Normande	Couppelles cocktail de fruits	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°44 : du 31 Octobre au 4 Novembre 2022

C'est Halloween!



Toussaint

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou Céleri rémoulade (céleri BIO)		Salade de pâtes tricolores	Potage de légumes ou macédoine de légumes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier haricots rouges patate douce		Omelette	Goulash de bœuf	
	***		Poelée de légumes	Semoule	
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel		Fromage frais ail et fines herbes	Gouda	
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	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°2



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

Semaine n°45 : du 7 au 11 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Armistice VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Pâté de foie *		Betterave nature 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de carotte,  lentilles corail et RIZ BIO	Colin sauce citron		Sauté de bœuf stroganoff 	
	***	Purée d'haricots verts		Tortis 	
 PRODUIT LAITIER	Rondelé	Camembert		Edam	
 DESSERT	Liegeois vanille	Banane 	Pomme		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°46 : du 14 au 18 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Semoule fantaisie	Potage de légumes ou Salade verte 		Potage de potiron ou chou blanc 	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage 	Lasagne bolognaise		Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés 	Poisson pané 
	Petits pois au jus	***		Poêlée de légumes	Blé 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Vache qui rit 		Comté 	Gouda
 DESSERT	Orange	Banane 	Gaufre au chocolat	Pomme	

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



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°47 : du 21 au 25 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature BIO	Potage de légumes ou Haricots verts BIO échalote		Raita de carotte	Betterave nature BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise		Poulet tikka massala	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non BIO) VÉGÉ
	***	Boulgour BIO		Riz créole BIO	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt sucré		***	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Lassi mangue cardamome	Clémentine	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raita de carotte: carotte, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

* contient du porc

Semaine n°48 : du 28 Novembre au 2 Décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)		Potage de potiron ou chou-fleur vinaigrette	Céleri rémoulade BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème	Boulettes de bœuf sauce piquante		Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) VÉGÉ	Blanquette de poisson
	Haricots verts	Purée de pommes de terre BIO		***	Riz créole BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie		Vache qui rit BIO	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme BIO	Flan vanille	Tarte au flan	Purée de pommes	

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

Semaine n°49 : du 5 au 9 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou betterave nature	Lentilles échalote		Chou rouge vinaigrette	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde *	Poisson pané		Bœuf bourguignon	Riz à la cantonnaise
	***	Poêlée de légumes		Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Camembert	Cantal
DESSERT	Kiwi	Clémentines	Liégeois chocolat	Couppelles de cocktail de fruits	

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°50 : du 12 au 16 Décembre 2022

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Paté de campagne ou potage de légumes	Carotte râpée vinaigre			Salade de riz
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis à la volaille	Nugget's de blé			Merlu sauce américaine
	***	Chou-fleur béchamel			Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondelé			Brie
DESSERT	Purée pomme poire	Crème dessert vanille	Banane		

P.A. n°3

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 PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°51 : du 19 au 23 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)		Chou rouge vinaigrette	Cervelas *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier BIO (aromates non bio)	Curry de lentilles corail et riz BIO (aromates non BIO)		Poulet rôti	Colin sauce hollandaise
	***	***		Petits pois BIO cuisinés *	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Mimolette		Saint Nectaire	Cotentin
DESSERT	Clémentine	Mousse au chocolat	Moelleux vanille	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade exotique: riz, ananas, maïs / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

Semaine n°52 : du 26 au 30 Décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique BIO (ananas non BIO)	Potage de légumes ou betterave nature		Salade arlequin	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons	Merlu sauce crème curcuma		Nuggets de blé	Cassoulet *
	Carottes BIO persillées	Semoule		Poêlée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Edam		Yaourt aromatisé	Fraidou
DESSERT	Gaufre au chocolat	Clémentine	Poire	Smoothie pomme mangue	

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



V 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