

Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023



C'est la rentrée !

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

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* 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 de riz	Salade verte nature	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes, semoule aux pois chiches BIO, figues (épices non BIO)	Colin meunière	Poulet rôti	Omelette au fromage	Bœuf aux olives
	***	Ratatouille	Petits pois cuisinés	Pâtes papillons	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt aromatisé	Mimolette	Brie	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme	Pêche	Purée de pomme	Prunes

P.A. n°2

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/Oeuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°38 : du 18 au 22 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Tomate nature	Melon	Céleri rémoulade	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde crème origan	Parmentier de lentilles corail	Rôti de porc au jus *	Lasagnes à la bolognaise	Colin sauce américaine
PRODUIT LAITIER	Carottes braisées	***	Courgettes béchamel	***	Haricots beurre
DESSERT	Yaourt sucré	Camembert	Fromage blanc sucré	Emmental	Fondu président
	Pomme	Liégeois vanille	Gaufre	Kiwi	Crème dessert chocolat

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Cocktail du coup d'envoi: carotte, orange / Energy bowl du XV de France: fromage blanc aux fruits et barre céréale

* contient du porc

Semaine n°39 : du 25 au 29 Septembre 2023

Coupe du Monde
de Rugby



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Concombre nature	Salade arlequin nature	Cocktail du coup d'envoi	Coquillettes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la provençale	Riz à la cantonnaise	Pizza au fromage	Cassoulet *	Merlu sauce crème
PRODUIT LAITIER	Semoule	***	Poêlée de légumes	du Stade Ernest Wallon	Purée d'épinards
DESSERT	Edam	Brie	Yaourt aromatisé	Energy bowl du XV de France	Fraïdou
	Pomme	Flan chocolat	Raisin		Poire

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

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°40 : du 2 au 6 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre échalote nature	Macédoine de légumes	Tomate nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson	Colombo de volaille	Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara *
PRODUIT LAITIER	***	Carottes BIO à la crème	Boulgour	***	***
DESSERT	Saint Moret	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Gouda
	Madeleine	Banane	Liégeois vanille	Pomme	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°41 : du 9 au 13 Octobre 2023

Semaine du goût : Le jardin aromatique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Courgettes râpées au basilic	Carotte râpée BIO vinaigrette au cerfeuil	Salade de RIZ BIO, tomate ciboulette	Concombre sauce fromage blanc à l'aneth	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco coriandre aux pois chiches	Parmentier de bœuf à la tomate et au thym	Chou-fleur à la parisienne *	Croq végétarien	Colin sauce oseille
PRODUIT LAITIER	Semoule	***	***	Poêlée de légumes au curry	Blé
DESSERT	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais ail et fines herbes	Fraidou	Mimolette
	Poire	Mousse au chocolat	Banane	Moelleux citron	Purée pomme menthe

P.A. n°1

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



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°42 : du 16 au 20 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte nature	Crêpe au fromage	Taboulé	Potage de potiron MAT ou betterave nature PRI	Salade coleslaw
	Rougail saucisse *	Colin sauce citron	Tortilla oignons	Loubia végétarienne	Goulash de bœuf
	Purée de pommes de terre	Riz pilaf	Haricots verts	***	Coquillettes
	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Camembert	Edam	Crème anglaise
	Flan nappé caramel	Banane	Pomme	Kiwi	Pancake

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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

* contient du porc

Semaine n°43 : du 23 au 27 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade du chef *	Radis blanc rémoulade	Potage de légumes	Carotte râpée BIO vinaigrette	Pâté de foie *
	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Palette de porc braisée *	Bœuf façon Baeckoffe	Merlu sauce curry
	Petits pois cuisinés	***	Lentilles cuisinées	***	Chou-fleur
	Yaourt aromatisé	Tome blanche	Fraidou	Fromage frais sucré	Emmental
	Orange	Tarte au flan	Mousse au chocolat	Purée pomme BIO cannelle	Poire

P.A. n°3

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
 UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2023

C'est Halloween!

Toussaint

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes		Chou blanc vinaigrette BIO	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel * Ble BIO	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes VÉGÉ ***		Lasagnes à la bolognaise	Colin pané FISH
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Mimolette		***	Haricots beurre au curcuma
DESSERT	Compote tous fruits	Orange		Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré BIO
				Flan vanille	Pomme

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTESSemoule fantaisie :
semoule, tomate, maïs /
Salade riz mimosa : riz,
ciboulette, œufs durs

* contient du porc

Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature BIO	Potage vermicelle MAT ou macédoine PRI BIO	Chou rouge vinaigrette BIO	Salade riz mimosa	Carotte râpée BIO vinaigrette BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf FISH	Colin sauce dieppoise FISH	Tortis BIO au poulet sauce crème	Bouchées de blé panées VÉGÉ	Cassoulet *
PRODUIT LAITIER	***	Boulgour BIO	***	Poêlée de légumes	***
DESSERT	Petit fromage frais	Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé BIO	Edam
	Madeleine	Kiwi	Liégeois chocolat	Banane	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°5

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°46 : du 13 au 17 Novembre 2023

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

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

* contient du porc

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023

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

P.A. n°2



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



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pommes de terre nature	Céleri rémoulade	Salade du chef *	Macédoine de légumes PRI ou Potage de potiron MAT	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO (aromates non bio)	Chou-fleur à la parisienne *	Bœuf bourguignon	Merlu sauce américaine
PRODUIT LAITIER	Carottes braisées	***	***	Coquillettes	Haricots beurre
DESSERT	Yaourt sucré	Petit fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Brie	Gouda
P.A. n°3	Clémentine	Flan vanille	Kiwi	Purée de pomme	Cocktail de fruits coupelle

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

* contient du porc

Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betterave nature PRI ou Potage de légumes MAT	Chou rouge vinaigrette	Salade verte nature	Carotte râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes bio mayonnaise au paprika
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO	Rôti porc sauce moutarde *	Cordon bleu	Colin sauce hollandaise
PRODUIT LAITIER	***	***	Lentilles	Haricots verts	Trio de légumes
DESSERT	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	Fondue président	Petit fromage frais
P.A. n°4	Poire	Mousse au chocolat	Compote de pomme fraise	Crème dessert caramel	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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes  PRI ou Potage vermicelle MAT	Salade vendéenne	Salade de riz mimosa	Salade verte nature 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons 	Merlu sauce armoricaine 	Emincé de dinde au curry 	Croq blé épinards fromage 	Pommes de terre à la savoyarde *
PRODUIT LAITIER	Carottes 	Semoule	Macaronis 	Petits pois cuisinés	***
DESSERT	Fraidou	Camembert	Edam	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc sucré
P.A. n°5	Madeleine	Pomme 	Flan vanille	Clémentines	Cocktail de fruits coupelle



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade de riz mimosa : riz, ciboulette, œufs durs

* contient du porc

Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOËL	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette PRI ou potage de légumes MAT	Chou blanc râpé vinaigrette 	Semoule fantaisie		Carotte râpée ciboulette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO 	Raviolis de volaille	Rôti de porc sauce moutarde *		Colin sauce bretonne 
PRODUIT LAITIER	***	***	Poêlée de légumes 		Blé 
DESSERT	Mimolette	Emmental râpé	Brie		Fondu président
P.A. n°1	Poire 	Yaourt brassé aux fruits	Banane 		Compote de 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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable


Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°52 : du 25 au 29 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Crêpe au fromage	Potage de légumes ou betterave nature	Salade des incas	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Colin pané citron	Parmentier de haricots rouges	Omelette	Coquillettes Bio bolognaise
PRODUIT LAITIER		Haricots beurre au curcuma	***	Epinards béchamel	
DESSERT		Yaourt nature sucré	Gouda	Coulommiers	Fromage blanc aux fruits
		Clémentine	Kiwi	Pomme	Marbré chocolat

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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

* contient du porc

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Friand au fromage	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade verte nature ou potage de potiron	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Croq végétarien	Rôti de porc à la moutarde *	Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Merlu sauce normande
PRODUIT LAITIER		Poêlée de légumes	Lentilles cuisinées	Riz pilaf	Purée de brocolis
DESSERT		Yaourt aromatisé	Fraidou	Emmental	Petit fromage frais
		Orange	Mousse au chocolat	Compote de pomme	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°3



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements