





Semaine n°19 : du 8 au 12 Mai 2023

Victoire 1945

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade verte nature	Tomate nature	Betterave nature 	Salade pastourelle nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Boulettes de bœuf sauce provençale	Dahl de lentilles corail et riz 	Lasagne bolognaise	Poisson pané
		Semoule 	***	***	Purée de carotte
PRODUIT LAITIER		Fromage frais ail et fines herbes	Gouda 	Camembert	Yaourt nature sucré
DESSERT		Pomme	Compote pomme fraise	Flan vanille	Poire

P.A. n°4








TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade bicolore: carotte, radis / Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic

* contient du porc

Semaine n°20 : du 15 au 19 Mai 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Ascension JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade bicolore	Salade de riz façon niçoise		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons 	Colin pané 	Croq végétarien 		
	Tortis 	Haricots beurre	Ratatouille		
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt nature sucré 	Fondu président		
DESSERT	Pomme (sous réserve de fruits de saison)	Madeleine	Mousse au chocolat		

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



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°21 : du 22 au 26 Mai 2023

Le Pérou



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Crêpe au fromage	Salade de coquillettes BIO au basilic	Tomate et maïs à la coriandre nature	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Cordon bleu	Jambon braisé *	Quinoa et carottes crémeux de haricots rouges	Marmite de poisson basquaise
	***	Petits pois au jus	Courgettes béchamel	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Emmental
DESSERT	Liégeois vanille	Orange	Pomme	Moelleux au chocolat	Cocktail de fruits (coupelle)

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°22 : du 29 Mai au 2 Juin 2023

	Pentecôte				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave nature	Chou-fleur vinaigrette	Tomates	Salade de pommes de terre échalote nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Hachis parmentier	Couscous de légumes	Raviolis de volaille	Poisson meunière
		***	***	***	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER		Pavé 1/2 sel	Vache qui rit	Coulommiers	Six de savoie
DESSERT		Flan nappé caramel	Gaufre	Poire	Banane

P.A. n°2

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.



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°23 : du 5 au 9 Juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes	Melon (sous réserve)	Salade de riz	Carotte râpée vinaigrée 	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Blé BIO à la napolitaine 	Palette de porc au jus *	Courgettes au bœuf 	Parmentier de poisson 
	Poêlée de légumes 	***	Petits pois au jus	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Coulommiers	Petit fromage frais ail et fines herbes	Emmental 
DESSERT	Orange	Compote de pomme	Nectarine (sous réserve)	Tarte normande	Kiwi

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES




Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

* contient du porc

Semaine n°24 : du 12 au 16 Juin 2023

L'Italie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Concombre nature	Salade de lentilles BIO échalote	Tomates olive nature	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf 	Saucisse sauce rougail *	Tarte chèvre basilic	Gnocchis à l'italienne 	Colin pané 
	Carottes braisées	Riz créole 	Ratatouille	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Gouda	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Pêche (sous réserve)	Purée pomme fraise basilic	Banane

P.A. n°4

BIO

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.



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°25 : du 19 au 23 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, tomate maïs	Carotte râpée vinaigrette	Salade verte nature	Melon	Salade de pommes de terre à l'échalote nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de boeuf	Colin sauce tomate origan	Jambalaya de volaille aux haricots rouges et RIZ BIO	Macaroni BIO façon carbonara *	Nugget's de blé
	***	Boullgour	***	***	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc aux fruits	Brie	Edam	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme (sous réserve de fruits de saison)	Madeleine	Compote de pomme	Flan vanille	Nectarine

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

* contient du porc

Semaine n°26 : du 26 au 30 Juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé fantaisie	Concombre nature	Salade pastourelle nature	Céleri raisin sec	Crêpe jambon fromage *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles à la provençale	Pizza au fromage	Beignets de poisson	Sauté de bœuf aux olives
	Petits pois BIO au jus	***	Haricots beurre	Carottes	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Fraidou	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pêche	Liégeois chocolat	Pomme	Tarte aux abricots	Banane

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.

Menu validé
en commission menu



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°27 : du 3 au 7 Juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte et courgette râpées vinaigrette	Melon	Haricots verts vinaigrette	Salade verte nature	Salade de riz
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise 	Colin meunière 	Riz à la cantonnaise 	Cheese burger	Jambon blanc *
	***	Petits pois au jus	***	Pommes noisettes	Chips
 PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Yaourt nature sucré 	Petit fromage frais nature	Fondu président
 DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Abricots	Nectarine	Fourrandise à la fraise

P.A. n°2











TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

Semaine n°28 : du 10 au 14 Juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade arlequin nature	Concombre nature	Betterave nature 	Saucisson à l'ail *	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (épices non BIO)	Sauté de bœuf à la provençale 	Poisson pané 	
	Courgettes à la tomate	*** 	Tortis	Carottes braisées	
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Brie	Fromage blanc sucré	Fromage frais ail et fines herbes	
 DESSERT	Pêche	Flan nappé caramel	Orange	Banane	

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

Semaine n°29 : du 17 au 21 Juillet 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon	Salade verte nature	Salade de pommes de terre échalote nature	Salade coleslaw	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de lentilles corail et RIZ BIO	Lasagne bolognaise	Tarte au fromage	Emincé de poulet à l'estragon	Beignets de poisson citron
	***	***	Ratatouille	Petits pois au jus	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Camembert	Yaourt aromatisé	Emmental	Fondu président
DESSERT	Liégeois vanille	Compote pomme cassis	Abricots	Tarte aux abricots	Banane

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

Semaine n°30 : du 24 au 28 Juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine mayonnaise	Tomate nature	Concombre nature	Œuf dur mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au thym	Colin sauce catalane	Byriani de poulet	Jambon braisé sauce barbecue *	Croq végétarien
	Courgettes à la provençale	Semoule	***	Tortis	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes	Brie	Fraidou	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Pêche	Mousse au chocolat	Compote pomme fraise	Abricots

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.



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°31 : du 31 Juillet au 4 Août 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade bicolore	Salade des incas	Melon	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Lasagnes à la bolognaise	Jambon braisé sauce barbecue *	Nugget's de blé 	Parmentier de poisson 
	Petits pois au jus	***	Haricots verts 	Macaroni	***
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Fondu président	Brie	Yaourt nature sucré	Emmental 
DESSERT	Pêche	Flan nappé caramel	Nectarine	Moelleux au chocolat	Compote pomme abricot

P.A. n°1










TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte ,
radis / Salade des incas :
Riz, carotte, maïs / Salade
arlequin: p. de terre,
petits pois, maïs

* contient du porc

Semaine n°32 : du 7 au 11 Août 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Salade arlequin nature	Cœuf dur mayonnaise	Carotte râpée vinaigrette	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail * 	Beignets de poisson 	Blé BIO à la napolitaine 	Sauté de bœuf à la tomate 	Omelette
	Riz créole 	Courgettes au curcuma	***	Coquillettes 	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature sucré 	Gouda	Vache qui rit	Pavé 1/2 sel
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Prunes	Cocktail de fruits (coupelle)	Pêche

P.A. n°2

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf 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°33 : du 14 au 18 Août 2023

ASSOMPTION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise		Salade de pâtes BIO au basilic	Salade verte nature	Pâté de foie *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel * 		Croq végétarien 	Lasagne bolognaise	Colin sauce tandoori 
	Boullgour 		Ratatouille	***	Purée de carotte
 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré		Fraidou	Brie	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Abricots		Pêche	Muffin au chocolat	Banane

P.A. n°3











TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p.de terre, petits pois, maïs / Salade du chef : riz, tomates, œuf dur , dés de jambon / Salade bicolore : carotte, radis / Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive

* contient du porc

Semaine n°34 : du 21 au 25 Août 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Betterave BIO nature	Salade arlequin nature	Concombre nature	Salade du chef *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO façon carbonara *	Hachis parmentier 	Tarte chèvre basilic	Tajine de volaille	Colin pané citron 
	***	***	Courgettes à la provençale	Semoule 	Haricots beurre
 PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature sucré 
 DESSERT	Flan vanille	Compote pomme abricot	Prunes	Crêpe au sucre	Nectarine

P.A. n°4

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.

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menu validé
en commission menu



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°35 : du 28 Août au 1er Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Chou-fleur à la grecque	Salade bicolore	Salade italienne	Tomate nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo 	Paella de poisson	Saucisse de Toulouse * 	Nugget's de blé 	Emincé de poulet à l'estragon
	Carottes braisées 	***	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Semoule 
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Emmental 	Brie	Yaourt nature sucré 	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Pomme	Mousse au chocolat	Banane	Compote de pêche



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore : carotte, radis / Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive

* contient du porc