



# ECOLE LA MAUROLE

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

C'est la rentrée !

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












TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade parmentière : pommes de terre, œufs dur, tomates, maïs, olives et poivrons

\* contient du porc

Semaine n°36 : du 5 au 9 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette 	Melon	Salade parmentière nature	Concombre ciboulette nature	Salade de riz, tomate, maïs 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo 	Croq végétarien 	Tarte au fromage	Poulet rôti 	Colin sauce curry
	Riz créole 	Coquillettes	Salade verte	Petits pois BIO cuisinés *	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Emmental 	Pavé 1/2 sel	Brie	Edam 
DESSERT	Compote pomme abricot	Flan vanille	Nectarine	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



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

# ECOLE LA MAUROLE

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Betterave nature	Courgettes râpées et poivrons vinaigrette à l'origan	Coquillettes au basilic nature	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de poisson	Chili sin carne	Omelette	Palette de porc sauce provençale *
	Carottes BIO persillées	***	***	Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Gouda	Camembert	Yaourt aromatisé	Mimolette
DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes	Crème dessert chocolat	Poire	Compote pomme fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis / Salade de blé estival : blé, concombre, menthe / 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	Salade de blé estival	Melon	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf à la tomate	Colin pané citron	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Merlu sauce normande
	Haricots verts	Semoule	Purée de brocolis	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Emmental	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Moelleux au chocolat	Couilles 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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Salade pastourelle nature	Œufs durs mayonnaise	Concombre à la menthe nature	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet *	Colin meunière citron	Blé BIO à la napolitaine	Falafels	Estouffade de bœuf
	***	Carottes Bio persillées	***	Courgettes au zaatar	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fraidou	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme	Raisin	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

P.A. n°2

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

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 du goût : Balade automnale et légumes oubliés



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes MAT / betterave nature PRI	Duo carotte BIO et radis blanc	Salade de riz, poivron, maïs	Chou rouge vinaigrette <span>BIO</span>	Pâté forestier *
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Hachis parmentier (plat complet)	Penne BIO au crémeux de patate douce et lentilles corail <span>VEGÉ</span>	Tarte chèvre basilic <span>VEGÉ</span>	Rôti de porc sauce pomme figue *	Merlu sauce crème
	***	***	Blettes à la provençale	Haricots beurre	Mitonnée d'automne (carotte, panais)
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé <span>BIO</span>	Fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre <span>BIO</span>	Camembert	Mimolette
<b>DESSERT</b>	Pomme	Fromage blanc à la crème de marrons	Compote pomme coing	Fondant chocolat potiron	Kiwi <span>BIO</span>

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
<b>ENTRÉE</b>	Salade verte nature <span>BIO</span>	Potage de légumes MAT / macédoine mayonnaise PRI	Céleri rémoulade	Salade pastourelle nature	Salade colorée <span>BIO</span>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Bœuf bourguignon	Colin sauce armoricaine	Emincé de dinde au paprika	Nuggets de blé <span>VEGÉ</span>	Saucisse de Toulouse *
	Carottes BIO persillées	Riz créole <span>BIO</span>	Purée de pommes de terre <span>BIO</span>	Chou-fleur au curcuma	Lentilles <span>BIO</span>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Fondu président	Carré fromager	Fromage blanc sucré	Edam <span>BIO</span>
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Pomme	Flan vanille	Poire <span>BIO</span>	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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade du chef: riz, œuf dur, tomate, jambon

\* contient du porc

P.A. n°1



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Toussaint	Salade du chef *	Salade de pâtes tricolores nature	Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier haricots rouges patate douce		Beignets de poisson	Omelette	Goulash de bœuf
	***		Haricots beurre	Poelée de légumes	Semoule
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel		Fromage blanc sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire	Orange	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

# ECOLE LA MAUROLE

Semaine n°45 : du 7 au 11 Novembre 2022

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes MAT / céleri rémoulade PRI	Pâté de foie *	Salade de pommes de terre échalote nature 	Betterave nature 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de carotte, lentilles corail et RIZ BIO 	Colin sauce citron	Palette de porc * 	Sauté de bœuf stroganoff 	
	***	Purée d'haricots verts	Chou-fleur béchamel	Tortis 	
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Camembert	Fromage blanc sucré	Edam	
DESSERT	Liegeois vanille	Couppelles de cocktail de fruits	Poire	Pomme	













TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade western: haricots rouges, maïs

\* 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 MAT / Salade verte nature PRI 	Salade western	Potage de potiron	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage 	Lasagne bolognaise	Omelette au fromage	Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés 	Poisson pané 
	Petits pois au jus	***	Ratatouille 	Poêlée de légumes	Blé 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Vache qui rit 	Bûchette mi chèvre	Comté 	Gouda
DESSERT	Orange	Kiwi 	Crème dessert caramel	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



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

# ECOLE LA MAUROLE

Semaine n°47 : du 21 au 25 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Potage de légumes MAT / Haricots verts BIO échalote PRI	Pâté de campagne	Raita de carotte	Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise	Jambon braisé *	Poulet tikka massala	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non BIO)
	***	Boulgour	Epinards béchamel	Riz créole	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt sucré	Coulommiers	***	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Mousse au chocolat	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)	Salade de blé aux petits légumes	Potage de potiron	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème	Boulettes de bœuf sauce piquante	Omelette	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Blanquette de poisson
	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Mimolette	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Orange	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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Lentilles échalote nature	Taboulé (semoule BIO)	Chou rouge vinaigrette	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde *	Poisson pané	Tarte aux légumes	Bœuf bourguignon	Riz à la cantonnaise
	***	Poêlée de légumes	Carottes braisées	Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fromage blanc sucré	Camembert	Cantal
DESSERT	Kiwi	Clémentines	Poire	Liégeois chocolat	Couppelles de cocktail de fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive

\* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Paté de campagne	Potage de légumes MAT / Carotte râpée vinaigrette PRI	Salade tricolore nature		Salade de riz
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis à la volaille	Nugget's de blé	Chou-fleur à la parisienne *		Merlu sauce américaine
	***	Chou-fleur béchamel	***		Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondelé	Fromage blanc sucré		Brie
DESSERT	Purée pomme poire	Crème dessert vanille	Gaufre	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.





# ECOLE LA MAUROLE

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)	Salade Western nature	Chou rouge vinaigrette	Cervelas *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier BIO (aromates non bio)	Curry de lentilles corail et riz BIO (aromates non BIO)	Pizza	Poulet rôti	Colin sauce hollandaise
	***	***	Salade verte	Petits pois BIO cuisinés *	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bûchette mi chèvre	Saint Nectaire	Cotentin
DESSERT	Clémentine	Mousse au chocolat	Purée pomme orange	Moelleux vanille	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade exotique: riz, ananas, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin / 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 vendéenne	Salade arlequin	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons	Merlu sauce crème curcuma	Emincé de dinde aux champignons	Nuggets de blé	Cassoulet *
	Carottes BIO persillées	Semoule	Macaronis	Poêlée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Edam	Camembert	Yaourt aromatisé	Fraidou
DESSERT	Gaufre au chocolat	Clémentine	Flan vanille	Poire	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°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