

LA MAUROLE

Semaine n°01 : du 2 au 6 Janvier 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade fantaisie	Crêpe au fromage	Potage de légumes MAT et Salade verte nature PRI	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Semoule et légumes couscous BIO	Emincé de dinde à l'aigre doux	Lasagnes bolognaise	Blanquette de poisson
		***	Haricots vets BIO persillés	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire	Fondu président	Yaourt sucré	Pavé 1/2 sel
DESSERT		Clémentine	Banane	Galette des rois	Compote de pommes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec / Salade du chef : riz, tomates, œuf dur , dés de jambon / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°02 : du 9 au 13 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes MAT et Haricots verts vinaigrette PRI	Betterave nature	Salade arlequin nature	Salade du chef *	Carottes râpées BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet *	Colin pané citron	Tarte aux poireaux	Omelette	Bœuf mironton
	***	Purée de potiron	Salade verte	Poêlée de légumes	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc sucré	Bûchette mi chèvre
DESSERT	Poire	Clémentine	Cocktail de fruits coupelle	Pomme	Flan nappé caramel

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

LA MAUROLE

Semaine n°03 : du 16 au 20 Janvier 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes MAT et macédoine PRI	Céleri BIO rémoulade (mayonnaise non BIO)	Salade pastourelle nature	Salade de chou chinois à la coriandre	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Curry de légumes d'hiver et riz	Nuggets de blé	Sauté de porc au caramel *	Colin sauce normande
	***	***	Petits pois au jus	Bâtonnets de carottes aux oignons	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Brie	Comté	Yaourt aromatisé	Cotentin	Gouda
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Clémentine	Moelleux coco	Poire

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade de riz mimosa : riz, ciboulette, œuf dur

* contient du porc

Semaine n°04 : du 23 au 27 Janvier 2023

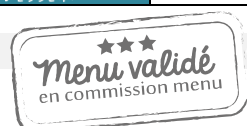
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Salade coleslaw	Pâté de campagne *	Salade de riz mimosa	Potage de légumes MAT et salade de pommes de terre à l'échalote nature PRI
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles	Emincé de dinde au miel épicé	Cordon bleu	Goulash de bœuf	Colin meunière citron
	***	Boulgour	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Cantal	Fondu président	Pavé 1/2 sel	Saint Paulin	Yaourt sucré
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Liégeois vanille	Banane	Orange	Kiwi

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

LA MAUROLE

Semaine n°05 : du 30 Janvier au 3 Février 2023

Le Brésil



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEN
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Chou-fleur vinaigrette	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Salade brésilienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Pommes de terre à la savoyarde *	Sauté de dinde crème aux oignons caramé	Nuggets de blé	Moqueca de poisson
	Carottes	***	Haricots verts	Haricots blancs à la tomate	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc sucré	Brie
DESSERT	Clémentine	Poire	Orange	Crêpe de la Chandeleur	Compote pomme ananas

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade brésilienne : carotte, noix de coco

* contient du porc

Semaine n°06 : du 6 au 10 Février 2023

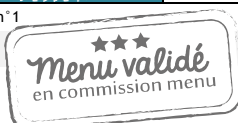
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature	Potage de légumes	Chou blanc	Macédoine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Penne à la bolognaise	Pizza au fromage	Croq végétarien	Parmentier de poisson
	Petits pois BIO	***	Julienne de légumes	Carottes persillées	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Gouda	Fraidou	Pont l'evêque	Fromage blanc sucré
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat	Banane	Tarte aux poires	Kiwi

P.A. n°1

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 SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

LA MAUROLE

Semaine n°07 : du 13 au 17 Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tortis	Betterave nature	Velouté de potiron MAT et Haricots verts BIO vinaigrette nature PRI	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus *	Colin pané citron	Colombo de volaille	Riz à la cantonnaise	Estouffade de bœuf
	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes	Boullgour	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt sucré	Gouda	Fromage blanc sucré	Coulommiers
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Kiwi	Poire	Banane	Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arizona: riz, petits pois, maïs, emmental

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°08 : du 20 au 24 Février 2023

MARDI GRAS

CENDRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arizona	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre échalote nature	Potage de potiron	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Parmentier de lentilles corail	Nugget's de volaille	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Merlu sauce curry
	Haricots beurre	***	Chou-fleur béchamel	Pâtes papillons	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal	Yaourt aromatisé	Cotentin	Tomme blanche
DESSERT	Orange	Beignet de Mardi gras	Gaufre	Pomme	Kiwi

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

LA MAUROLE

Semaine n°09 : du 27 Février au 3 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Potage de légumes	Salade de blé citron coriandre	Carottes râpées BIO ciboulette	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Dahl de lentilles corail et riz	Pizza au fromage	Poulet rôti	Colin meunière citron
	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Cantal	Fraidou	Yaourt sucré
DESSERT	Purée pomme	Poire	Banane	Moelleux chocolat	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°10 : du 6 au 10 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (carottes BIO)	Betterave nature	Chou blanc vinaigrette	Salade de coquillettes BIO au basilic	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Estouffade de bœuf	Colin sauce armoricaine	Jambalaya de poulet	Pané de blé fromage épinards	Jambon braisé sauce barbecue *
	Haricots verts	Semoule	***	Carottes à la crème	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie	Fromage blanc sucré	Tomme noire
DESSERT	Madeleine	Pomme	Flan nappé caramel	Orange	Fromage blanc aux fruits

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

LA MAUROLE

Semaine n°11 : du 13 au 17 Mars 2023

Le Mexique



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, maïs poivron	Salade verte nature	Feuilleté au fromage	Chou-fleur sauce salsa	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Farfalles BIO au curry de pois chiche	Sauté de porc au miel épicé *	Parmentier de bœuf et patate douce à la mexicaine	Curry de poisson au lait de coco
	Petits pois au jus	***	Poêlée de légumes	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Kiwi	Liégeois vanille	Banane	Moelleux façon Torta de Cielo	Purée pomme cannelle

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

Semaine n°12 : du 20 au 24 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade pastourelle nature	Betterave nature	Chou rouge vinaigrette	Salade arlequin nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail *	Colin sauce citron	Cari de lentilles et p. de terre	Sauté de bœuf printanier	Omelette
	Riz créole	Carottes	***	Semoule	Haricots beurre au curcuma
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt sucré
DESSERT	Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	Poire	Cocktail de fruits coupelle	Pomme

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.

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

LA MAUROLE

Semaine n°13 : du 27 au 31 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Radis beurre	Salade de blé aux petits légumes	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Croq végétarien	Rôti de porc au romarin *	Bœuf stroganof	Colin meunière citron
	Mitonnée de légumes	Riz créole	Petits pois	Coquillettes	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Flan nappé caramel	Banane	Purée pomme	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°14 : du 3 au 7 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade verte nature	Salade Marco Polo	Salade fantaisie	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de boeuf marengo	Parmentier de lentilles corail	Quiche lorraine *	Tandoori de volaille	Filet de colin sauce aurore
	Semoule	***	Salade verte	Carottes braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Edam	Bûchette mi chèvre	Carré fromager	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Compote de pomme	Dessert de Pâques	Orange

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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable









Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

LA MAUROLE

Semaine n°15 : du 10 au 14 Avril 2023

Lundi de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade arlequin nature	Concombre à la menthe nature	Betterave nature 	Radis beurre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Nuggets de blé 	Palette de porc *	Lasagnes à la bolognaise	Merlu sauce crustacés
		Petits pois au jus	Haricots blancs à la tomate	***	Riz pilaf 
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré	Pont L'Evêque 	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Pomme 	Compote pomme fraise	Poire 	Mousse au chocolat

P.A. n°5












TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

* contient du porc

Semaine n°16 : du 17 au 21 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature 	Salade pastourelle nature	Carottes râpées BIO vinaigrette	Céleri rémoulade 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet à l'estragon 	Hachis Parmentier	Pizza au fromage 	Blé à la napolitaine 	Colin sauce dieppoise 
	Haricots verts	***	Courgettes colorées	***	Boulgour 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert 	Saint Paulin	Fraidou	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme 	Liégeois vanille	Banane	Tarte aux poires	Compote de pomme

P.A. n°1

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°17 : du 24 au 28 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote nature	Salade verte nature	Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Poisson meunière citron	Couscous de poulet	Sauté de boeuf marenco	Riz à la cantonnaise
	Purée de pommes de terre	Carottes BIO à la crème curcuma	***	Pâtes tortis	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan vanille	Poire	Pomme	Mousse au chocolat	Muffin vanille pépites chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°18 : du 1er au 5 Mai 2023

Fête du travail

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Coquillettes BIO au basilic	Semoule fantaisie	Carotte et céleri vinaigrette	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Courgettes au bœuf	Pilon de poulet sauce barbecue	Penne au crémeux de lentille corail	Beignet de poisson
		***	Petits pois au jus	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Fondu président	Cantal	Fromage frais au sel de Guérande
	DESSERT		Pomme	Poire	Crème dessert vanille

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES