

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°01 : du 2 au 6 Janvier 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de légumes	Crêpe au fromage	Salade fantaisie	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagnes bolognaise	Cordon bleu	Pâte à la Napolitaine	Blanquette de poisson
		***	Chou-fleur (CE2)	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré	Fondu président	Saint Nectaire	Mimolette
DESSERT		Pomme (HVE)	Banane	Galette des rois	Purée pomme (pomme locale) vanille

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec / Salade exotique: riz, maïs, ananas / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°1

Semaine n°02 : du 9 au 13 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Salade exotique (riz bio)	Salade arlequin	Betteraves vinaigrette	Carotte râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet	Colin pané citron	Tarte au poireau	Parmentier de jambon	Bœuf mironton
	***	Pomme Vapeur (HVE)	Salade verte	****	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage frais sucré	Bûchette mi chèvre
DESSERT	Poire (HVE)	Clémentine	Smoothie pomme (HVE) orange	Moelleux aux pommes	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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°03 : du 16 au 20 Janvier 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Céleri rapé rémoulade	Salade de pâtes au paprika	Salade de chou chinois à la coriandre	Pâté de foie cornichon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce piquante	Riz façon mexicain	Nuggets de blé	Sauté de porc au caramel	Colin sauce normande
	Carotte	***	Petits pois cuisinés	Bâtonnets de carottes et pomme vapeur	Haricots Vert
PRODUIT LAITIER	Brie	Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Cotentin	Gouda
DESSERT	Pomme (HVE)	Mousse au chocolat	Clémentine	Moelleux coco	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz, poivron, ananas / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°04 : du 23 au 27 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade coleslaw	Salade de blé fantaisie	Salade antillaise	Potage poireau p. de terre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles	Sauté de dinde au miel épicé	Clafoutis carotte cumin emmental	Goulash de bœuf	Colin meunière citron
	***	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel	Poêlée de légumes	Chou-fleur (CE2) et romanesco
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Fondu président	Pavé 1/2 sel	Crème anglaise	Saint Paulin
DESSERT	Fromage blanc au coulis de mangue	Liégeois vanille	Pomme (HVE)	Gateaux façon brownies	Banane

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



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

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

Le Brésil



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Salade de lentilles	Coquillettes au basilic	Salade brésilienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis-Parmentier	Pommes de terre à la savoyarde	Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés	Couscous de légumes	Moqueca de poisson
	****	***	Haricots Vert	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc	Brie
DESSERT	Pomme (HVE)	Poire (HVE)	Orange	Crêpe de la Chandeleur	Purée pomme ananas cannelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade brésilienne : carotte, noix de coco / Salade antillaise: riz, poivron, ananas / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°06 : du 6 au 10 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Potage de lentilles corail	Salade coleslaw	Macédoine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Penne (bio) à la bolognaise	Pizza au fromage	Blé aux haricots rouges façon chili	Parmentier de poisson
	Petits pois cuisinés	***	Julienne de légumes	***	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Mimolette	Fraidou	Pont l'evêque	Fromage frais
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat	Banane	Moelleux aux poires	Kiwi

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°1



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°07 : du 13 au 17 Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tortis	Betterave ciboulette	Velouté de potiron (CE2)	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au jus	Colin pané citron	Colombo de volaille	Pâte façon bonifacienne	Estouffade de bœuf
	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes	Pomme Vapeur (HVE)	***	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature	Gouda	Fromage frais	Coulommiers
DESSERT	Milk shake à la vanille	Pomme (HVE)	Kiwi	Flan patissier	Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, maïs, ananas

P.A. n°2

Semaine n°08 : du 20 au 24 Février 2023

MARDI GRAS

CENDRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade antillaise	Céleri sauce fromage blanc	P. de terre échalote	Potage de légumes	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Tajine de légumes aux pois chiches et semo	Clafoutis normand	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Merlu sauce curry
	Haricots beurre (CE2)	***	Chou-fleur et brocolis	Pâtes papillons	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal	Yaourt aromatisé	Cotentin	Tomme blanche
DESSERT	Orange	Beignet de Mardi gras	Smoothie pomme (HVE) ananas	Moelleux cassis	Banane

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

NOM DU RESTAURANT

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte 	Potage de légumes 	Salade de blé citron coriandre 	 Carottes râpées ciboulette	Taboulé (semoule bio) 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Nuggest de blé 	Tarte au fromage 	Poulet rôti 	 Colin meunière citron
	***	Pomme Vapeur	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés 	Epinards (BIO) béchamel 
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Cantal 	Fraidou	Yaourt nature
DESSERT	Purée pomme (HVE) agrumes	 Poire (HVE)	Banane	Moelleux façon pain d'épices	Kiwi



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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