

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 8 Septembre 2024



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Melon	Taboulé (semoule BIO)	Salade de RIZ BIO , concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cheese burger	Lasagne	Jambon braisé au jus	Sauté de dinde crème origan	Colin pané + citron
	P.de terre rissolées	***	Courgettes (BIO) béchamel	Carottes	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert	***	Yaourt	Fondu président
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Banane	Smoothie pomme fraise menthe

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°3

Barre bretonne & yaourt aromatisé

Pain + miel & poire

Pain céréale confiture fraise & banane

Pain + Saint Morêt

Pain + chocolat & fruit

Semaine n°37 : du 9 au 15 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre ciboulette	Salade arlequin	Coquillettes (BIO) au basilic	Carottes râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à l'orientale	Cordon bleu	Pizza au fromage	Merlu sauce crème	Pâtes papillon (BIO) Milanaise
	Semoule	Riz créole	Salade verte	Ratatouille	****
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt	Vache qui rit	Emmental râpé
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan chocolat	Purée pomme mûre	Nectarine	Moelleux aux questches

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°4

Pain au chocolat & abricots

Pain complet confiture et fruit

Barre bretonne & fromage blanc fruité

Pain tablette chocolat & pêche

Lait nature & céréales

Bleu Blanc Cœur

VÉGÉ Plat végétarien

Label rouge

Viande/Œuf de France

Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 22 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	P. de terre échalote	Salade bicolore	Tomate vinaigrette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson	Colombo de volaille	Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara Tortis BIO carbonara volaille)
	***	Carottes braisées	Boulgour	***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque
DESSERT	Madeleine	Banane	Liégeois vanille	Moelleux aux fruits rouges	Purée de pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis

P.A. Pain complet confiture de fraise & compote Pain d'épices et fromage blanc Croissant et lait chocolaté Pain + miel & kiwi Pain / chocolat + pêche

Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigre	Salade de RIZ BIO , tomate ciboulette	Concombre tzatziki	Betterave (BIO) ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet sauce tandoori	Parmentier de jambon	Boulette de bœuf Sauce piquante	Moussaka de lentilles	Colin sauce hollandaise
	Haricots verts (VG)		Chou-Fleur (VG)	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert	Yaourt aux fruits	Petit moulé nature	Vache qui rit
DESSERT	Pomme (HVE)	Mousse au chocolat	Poire	Moelleux aux amandes	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°1 Pain barre chocolat & fruit Céréales et lait Pain de campagne confiture prune & Purée pomme vanille Pain confiture de fraises & Abricots Roulé chocolat & fromage blanc fruité



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw (carotte et chou BIO)	Pommes de terre à l'aneth	Crêpe au fromage	Tomate mozzarella	Semoule fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	TORTIS BIO au crémeux de haricots blancs à la provençale VEGÉ	Colin pané	Poulet rôti	Riz	Boulette de bœuf
	***	Ratatouille	Poêlée de légumes(VG)	à la cantonnaise	Carottes braisées BIO
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt aromatisé	Camembert BIO	***	Edam
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane BIO	Pomme	Fromage blanc aux fruits des bois	Smoothie pomme poire
P.A. n°2	L Pain au céréales miel & pomme	Crêpe chocolat et yaourt fruité	L pain + miel & jus d'orange	L Pain confiture prune & Orange	Pain barre chocolat et compote

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise / Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs / Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Concombre ciboulette	Betterave vinaigrette BIO	Salade verte aux croutons	Pâté de foie et cornichon BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) VEGÉ	Rôti de porc braisé	Bœuf façon Baeckoffe	Colin sauce basquaise
	Petits pois cuisinés	***	L Lentilles (HVE) cuisinées	***	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature BIO L	Coulommiers	Fromage frais sucré	Emmental BIO	Pavé demi-sel
DESSERT	Orange L	Purée pomme raisins secs	Banane	Moelleux cannelle	L Pomme (HVE)
P.A. n°2	L Pain confiture abricots & compote	Pain au chocolat & banane	pain d'épice & lait chocolaté	L Pain barre chocolat & kiwi	L Pain de campagne confiture fraises & jus d'orange
	Bleu Blanc Cœur	VEGÉ Plat végétarien	Label rouge	Viande/Œuf de France	Pêche responsable

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.



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements





NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024

FÊTE DU GOÛT
DES COULEURS
EN ÉPICES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Salade vitaminée (carotte BIO)	Crème de chou-fleur au curcuma	Macédoine de légumes mayonnaise	P. de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika	Poulet sauce coco coriandre	Tarte au fromage	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes	Colin sauce safranée
	Tortis	Boulgour	Salade verte	***	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Gouda	***	Bûchette mi chèvre	Yaourt
DESSERT	Flan chocolat	Purée pomme vanille	Poire (HVE)	Moelleux façon pain d' épices	Pomme
	Pain confiture de prunes & banane	Pain, confiture de fraise & orange	Barre bretonne & yaourt aromatisé	Pain complet + chocolat & kiwi	Pain miel & fromage blanc aux fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte BIO, chou chinois vinaigrette à l'orange

Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise	Penne BIO au poulet sauce crème	Palette de porc braisée	Pâtes papillons à la Milanaise
	***	Riz pilaf	***	Haricots coco	
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint-Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme (HVE)	Fromage blanc au coulis de mangue	Smoothie pomme ananas	Banane
	Pain confiture de prunes & banane	Pain barre chocolat & jus d'orange	Pain céréale pâte à tartiner & kiwi	Barre bretonne & yaourt aromatisé	Croissant & lait chocolat

Vacances

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 Viande/Œuf de France Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2024

C'est Halloween!



Toussaint



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade de RIZ BIO antillaise	Salade fantaisie	Velouté au butternut	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Beignets de poisson	Boulettes au bœuf à l'aigre douce	Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma	
	Petits pois cuisinés	Haricots verts braisés	Pâtes papillons	***	
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fraidou	Brie	Mimolette	
DESSERT	Pomme	Banane	Flan vanille	Fondant pomme potiron	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs /
Salade antillaise : riz **BIO**, poivron, ananas /
Semoule fantaisie **BIO** : semoule, tomate, maïs

Pain barre chocolat & banane

Roulé chocolat & fromage blanc nature + sucre

Pain de campagne confiture prune & nectarine

Pain & miel et compote