

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°01 : du 3 au 7 Janvier 2022

EPIPHANIE



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, ananas, maïs / Salade vitaminée: carotte, chou chinois vinaigrette à l'orange/ Blé fantaisie: blé, tomate, maïs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Choux rouges vinaigrette	Salade verte aux croutons	P. de terre à l'échalote	Carotte râpée vinaigrette	Salade exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon Bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule	Pizza au fromage	Sauté de dinde aux champignons	Beignets de poisson citron
	Frites	***	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert	Fondu président
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel	Purée pomme agrumes	Galette des rois	Clémentines

P.A. n°4

Semaine n°02 : du 10 au 14 Janvier 2022

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de potiron	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade verte	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paupiette de veau marengo	Filet de colin sauce crevettes	Poulet rôti sauce estragon	Faboulettes de lentilles jaunes sauce crème curcuma	Chou-fleur à la parisienne
	Haricots verts	Riz créole	Macaronis	Purée de carotte	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Cotentin	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Poire	Liégeois vanille	Moelleux aux pommes	Smoothie pomme mangue

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.

LOCAL

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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°03 : du 17 au 21 Janvier 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	chou blanc aux raisins	Potage de légumes	Salade fantaisie	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'aigre doux	Hachis parmentier	Colin meunière citron	Croq Basquaise	Jambon braisé au jus
	Poêlée de légumes	***	Carottes et brocolis	Coquille sauce tomate	Haricot blanc
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Fraidou	Mimolette	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé
DESSERT	Clémentine	Mousse au chocolat	Banane	Gâteaux façon brownies	Purée pomme vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec / Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

P.A. n°1

Semaine n°04 : du 24 au 28 Janvier 2022

La montagne - La Savoie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de potiron	Choux rouges vinaigrette	Betterave vinaigrette	Chou blanc BIO vinaigrette au miel	Carotte râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Filet de colin sauce curry	Couscous aux boulettes d'agneau	Pommes de terre à la savoyarde	Boeuf bourguignon
	poêlée de légumes	Haricots beurre	***	***	Tortis
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré	Saint Paulin	Délice comme un Mont Blanc	Coulommiers
DESSERT	Poire	Purée de pomme orange	Pomme	Marmotine à la myrtille	Flan nappé caramel

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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.

LOCAL

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°05 : du 31 Janvier au 4 Février 2022

CHANDELEUR



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade Arlequin	Céleri rémoulade	P. de terre sauce tartare	Potage de légumes	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Boulgour aux pois chiches, carottes crème au curcuma VÉGÉ	Palette de porc braisée	Sauté de bœuf strogonof	Filet de colin sauce normande
	Purée de potiron	***	Petits pois cuisinés	Poêlée de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Fromage frais sucré	Cotentin	Pont l'Evêque
DESSERT	Poire	Crème dessert chocolat	Purée de pomme	Crêpe de la chandeleur	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise / Salade western: haricots rouges maïs / Salade antillaise: riz, poivron, ananas

P.A. n°3

Semaine n°06 : du 7 au 11 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Potage de légumes	Salade western	Salade verte	Salade antillaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Emincé de dinde au miel épicé	Tarte au fromage	Croc Basquaise VÉGÉ	Filet de colin pané citron
	***	Semoule	Julienne de légumes	Purée de Pomme de terre	Chou-fleur et romanesco
PRODUIT LAITIER	Cantal	Fondu président	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Orange	Fromage blanc au coulis de mangue	Pomme	Moelleux au citron M	Banane

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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.

LOCAL

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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°07 : du 14 au 18 Février 2022



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	P. de terre à l'échalote	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou rouge vgt	Céleri sauce fromage blanc curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf mironton	Filet de colin sauce armoricaine	Tajine de volaille à l'orientale	Nuggets de blé	Cassoulet
	Carottes braisées	Riz créole	Boullgur	Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Saint Nectaire	Fromage blanc	Emmental
DESSERT	Barre bretonne	Poire	Flan vanille	Moelleux cassis	Purée pomme orange

P.A. n°5

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes : carotte, radis blanc vinaigrette aux agrumes

Semaine n°08 : du 21 au 25 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage crécy	Salade de riz poivron maïs	Chou blanc aux raisins	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cuisse de poulet au paprika	Boulettes de bœuf sauce ketchup	Rôti de porc sauce charcutière	Croc Végétarien Sauce tomate	Curry de poisson au lait de coco
	Petits pois cuisinés	P. de terre rissolées	Poêlée de légumes	Semoule	Pâtes torti
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Camembert	Fraidou	Fromage frais	Mimolette
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat	Banane	Tarte normande	Purée de pommes

P.A. n°1

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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.

LOCAL

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°09 : du 28 Février au 4 Mars 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Velouté de potiron	Salade coleslaw	P. de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel	Parmentier de carotte au boeuf	Sauté de dinde au jus	Omelette	Filet de colin sauce normande
	Riz créole	***	Carottes	Pâtes farfalle façon milanaise	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Gouda	Yaourt sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Tome blanche
DESSERT	Pomme	Beignet de mardi gras	Kiwi	Flan nappé caramel	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise / Salade tricolore: pâtes tricolores, olives / Pâtes farfalle façon milanaise: pâtes, sauce tomate, champignons

P.A. n°2

Semaine n°10 : du 7 au 11 Mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade tricolore	Potage de légumes	Betterave vinaigrette	Salade Verte	Pâté de campagne cornichon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Tajine de légumes	Palette de porc à la diable	Goulash de bœuf	Filet de colin sauce bercy
	Petits pois au jus	Semoule	Lentilles cuisinées	Pomme vapeur	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal	Yaourt aromatisé	Cotentin	Brie
DESSERT	Orange	Liégeois vanille	Smoothie pomme ananas	Purée de pommes	Banane

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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.

LOCAL
Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur
 Végé Plat végétarien
 Label rouge
 Viande/Œuf de France
 Pêche responsable



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°11 : du 14 au 18 Mars 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Salade bicolore (Carotte BIO)	Salade arlequin	Salade verte	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Quiche au fromage	Sauté de dinde à la crème	Colin meunière citron
	***	***	Haricots verts persillés	Chou-fleur au paprika	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Edam	Fraidou	Pont L'Evêque	Fondu président
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel	Banane	Brownies	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Méli mélo de crudités vinaigrette au raisin: carotte, céleri vinaigrette au jus de raisin

P.A. n°4

Semaine n°12 : du 21 au 25 Mars 2022

Les rivières en Charente



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Radis à la croque	Méli Mélo de crudités BIO vinaigrette au raisin	Betterave ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf printanier	Nuggets de blé	Jambalaya de poulet (Riz)	Filet de colin sauce mouclade	Saucisse de Toulouse
	Carottes braisées	Epinards béchamel	***	Pommes vapeur	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Brie	Bûchette mi chèvre	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Banane	Purée de pomme agrumes	Flan vanille	Millas charentais	Poire

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.

LOCAL
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

