

NOM DU RESTAURANT

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Salade verte	Betteraves Vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Cheeseburger	Poisson pané
PRODUIT LAITIER				Frites	Ratatouille
DESSERT				Yaourt aromatisé	Camembert
				Pomme	Prune

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°3

Pain + confiture d'abricot & Fromage blanc aromatisé

Barre bretonne et lait chocolaté

Semaine n°36 : du 5 au 9 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Salade arlequin	Concombre ciboulette	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO figues (épices non bio)	Colin sauce normande	Cordon bleu	Colin sauce curry
	Riz créole	***	Epinard	Petits pois cuisinés	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Emmental	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc nature	Edam
DESSERT	Flan vanille	Purée pomme abricot	Nectarine	Moelleux aux griottes	Banane

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 + miel & poire

Pain pâte à tartiner & jus d'orange

Pain céréale confiture fraise & banane

Barre bretonne & yaourt aromatisé

Pain + chocolat & jus de pomme



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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Betterave vinaigrette	Courgettes râpées et poivrons vinaigrette à l'origan	Carotte Rapées vinaigrette	Salade Verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de poisson (purée BIO)	Chili sin carne	Riz Façon mexicain	Palette de porc sauce provençale
	Courgettes	***	***	****	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé	Cotentin	Camembert	Yaourt aromatisé	Mimolette
DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes	Crème dessert chocolat	Poire	Purée pomme fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis / Salade de blé estivale : blé, concombre, menthe / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Pain complet confiture et jus d'orange & Pain tablette chocolat pêche & Pain + pâte à tartiner + yaourt aromatisé Pain au chocolat et abricots Barre bretonne et lait chocolaté

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Betterave vinaigrette	Salade de blé estivale BIO (menthe non bio)	Melon	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poisson Pané et citron	Boulettes de bœuf à l'aigre douce	Poulet rôti	Pâtes à la Napolitaine	Parmentier de jambon
	Riz créole	Semoule	Purée de brocolis	***	****
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Brie	Tomme grise	Saint Nectaire	Yaourt nature
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Gâteau façon brownies	Purée de 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°1

Pain tablette de chocolat + pêche & Pain complet confiture de fraise & jus de pomme Croissant et lait chocolaté Pain + miel & kiwi Pain d'épices et fromage blanc



Bleu Blanc Cœur



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°39 : du 26 au 30 Septembre 2022

La Jordanie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade pastourelle	Œufs durs mayonnaise	Concombre à la menthe	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet	Colin meunière citron	Sauté de dinde	Falafels	Estouffade de bœuf
	***	Carottes	Haricots verts	Courgettes au zaatar	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage frais sucré	Fraidou	***
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme	Raisin	Gâteau à la fleur d'oranger	Banane
P.A. n°2	Pain barre chocolat & jus de raisin	Pain confiture de fraises & Abricots	Pain de campagne confiture prune & nectarine	Céréales et lait	Roulé chocolat & fromage blanc fruité

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin

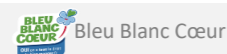
Semaine n°40 : du 3 au 7 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Salade verte	Taboulé	Choux rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous boulette d'agneau	Risotto flageolets crème champignons	Chou-fleur à la parisienne	Tex Mex de bœuf au cumin	Colin sauce bercy
	Semoule	***	***	Coquillettes	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Crêpe au sucre	Purée pomme vanille	Banane
P.A. n°3	Pain au céréales miel & jus d'orange	Crêpe chocolat et pomme	Pain confiture prune & fromage blanc fruité	Yaourt aromatisé et banane	Pain barre chocolat et jus de raisin

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.



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



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°41 : du 10 au 14 Octobre 2022

Semaine du goût : Balade automnale et légumes oubliés



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté au butternut	Duo carotte BIO et radis blanc	Salade de riz, poivron, maïs	Carottes vinaigrette	Pâté forestier
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Filet de merlu sauce crème	Clafoutis tomate BIO mozzarella (aromates non bio)	Rôti de porc sauce pomme figue	Penne au crémeux de patate douce et lentilles corail
	***	Riz	Salade	Haricots beurre	****
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Mimolette
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la crème de marrons	Purée pomme coing	Moelleux chocolat potiron	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz: riz, tomate, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade colorée: carotte, chou rouge / velouté à la thaï: carotte oignon poivron coriandre

P.A. n°4

Pain confiture abricots & pomme Pain au chocolat & banane pain d'épice & lait chocolaté Pain barre chocolat & kiwi Pain de campagne confiture fraises & jus de raisin

Semaine n°42 : du 17 au 21 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade pastourelle	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Colin Pané citron	Emincé de dinde au paprika	Nuggets de blé	Saucisse de Toulouse
	Carottes	Riz créole	Purée de p. de terre	Chou-fleur au cucruma	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Fondu président	Carré fromager	Edam	Fromage frais
DESSERT	Madeleine	Pomme	Flan vanille	Banane	Purée pomme quetsche

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

Pain confiture de prunes & banane Barre bretonne & yaourt aromatisé Lin miel & fromage blanc aux fruits Pain confiture fraise & orange Pain + chocolat & lait nature

Bleu Blanc Cœur

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°43 : du 24 au 28 Octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou blanc râpé vinaigrette	Salade arlequin	Concombre au fromage blanc	Carottes râpées ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet	Chili con carne et PIZ BIO	Pizza au fromage	Pâte façon Bonifacienne	Marmite de poisson
	Petits pois cuisinés	***	Salade verte	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Saint-Nectaire	***	Yaourt aromatisé
DESSERT	Poire	Crème dessert chocolat	Banane	Moelleux aux pommes BIO (vanille non bio)	Compote tous fruits
	Pain barre chocolat & jus d'orange	Pain confiture de prunes & banane	Pain miel & lait chocolat	Pain céréale pâte à tartiner & kiwi	Barre bretonne & yaourt aromatisé

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs /
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs /
Salade antillaise: riz, poivron, ananas

Vacances

P.A. n°1

Semaine n°44 : du 31 Octobre au 4 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie	Toussaint	Salade antillaise	Coquillettes au basilic	Potage crécy
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier haricots rouges patate douce		Beignets de poisson	Riz Façon Mexicain	Goulash de bœuf
	***		Epinard à la crème	*****	Semoule
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel		Fromage frais sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire	Banane	Pomme	
	Pain barre chocolat & jus de raisin	Pain de campagne confiture prune & nectarine	Céréales et lait	Roulé chocolat & fromage blanc fruité	

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



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

