NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023

	_	C'est la rentrée !		•		
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade verte	Crêpe au fromage	Taboulé (semoule BIO)	Melon	Betterave (HVE) vinaigrette
	DIATO	Cheeseburger	Cordon Bleu	Tarte au chèvre et basilic	Mijoté de haricots blancs, tomates provençales et RIZ BIO	Merlu sauce curry
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Frites	Haricots verts (CE2)	Haricots beurre (VG)	*** VÉGÉ	Carottes (CE2)
	PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt	***	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes
	DESSERT	Mousse au chocolat	Nectarine	Lassi à l'abricot	Moelleux aux griottes	Banane 🚱



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

Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Tomate	Salade de blé fantaisie	Salade de riz	Salade Verte	Salade bicolore (Carotte BIO)	BIO
	Tajine de légumes, semoule aux pois chiches BIO, figues (épices non BIO	Colin meunière	Poulet rôti	Bœuf aux olives	Parmentier de Jambon	Le picto BIO indique une r respectant les exigences réglement CE n°889/2008. I
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	***	Ratatouille	Petits pois (VG)	Pâtes papillons 🚱	***	recettes contenant moins d de produits BIO, l'ingrédie sera précisé dans le libellé d
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt aromatisé	Mimolette	Brie	Fromage frais	
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme (HVE)	Pêche	Purée de pomme (HVE)	Fromage blanc au coulis de prunes	Les labels de qualité (saut concernent l'ingrédient maj de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien





Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 18 au 22 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Semoule fantaisie Carottes vinaigrette		Céleri rémoulade	Cervelas
PLAT &	Emincé de dinde crème origan	Parmentier de lentilles corail	Jambon braisé	Lasagnes à la bolognaise	Colin sauce américaine
ACCOMPAGNEMENT	Carottes (CE2)	***	Courgettes (<mark>VG</mark>) béchamel	***	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert 🔞	***	Emmental	Fondu président
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Crêpe au sucre	Purée pomme (HVE) mûre	Banane 👨

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate/Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Cocktail du coup d'envoi: smoothie carotte, orange/ Energy bowl du XV de France: fromage blanc aux fruits rouges, céréales

Semaine n°39 : du 25 au 29 Septembre 2023

Coupe du Monde de Rugby

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Betterave (HVE) ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade arlequin BIO	Cocktail du coup d'envoi	Coquillettes (BIO) au basilic	BIO
	Boulette de bœuf à la provençale	Penne (BIO) à la Napolitaine	Pizza au fromage Végé	Cassoulet	Merlu sauce crème	Le
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Semoule 🗓	***	salade verte	du Stade Ernest Wallon	Purée d'épinards 🔞	rec de ser
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt aromatisé	***	Fraidou	
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan chocolat	Banane (BIO)	Energy bowl du XV de France	Poire (HVE)	con

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du églement CE n°889/2008. Pour les ecettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO era précisé dans le libellé du plat.

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

P.A. n°4

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 2 au 6 Octobre 2023

						MONSTIFER
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	RESTU
ENTRÉE	Salade vitaminée vinaigrette à l'orange (carotte BIO)	P. de terre échalote	Macédoine de légumes	Tomate vinaigrette	Salade verte	POUR DEVENIX DAY SULL
PLAT &	Courgettes (BIO) au bœuf	Beignets de poisson	Colombo de volaille	Chili sin carne (riz BIO)	Tortis <mark>BIO</mark> façon carbonara	TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
A CCOMPAGNEMENT	***	Carottes BIO à la crème	Boulgour BTO	***	***	
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Gouda	Salade vitaminée : carotte BIO, chou chinois, vinaigrette à l'orange
DESSERT	Madeleine	Banane BIO	Liégeois vanille	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) quetsche	
P.A. n°5						

Semaine n°41 : du 9 au 13 Octobre 2023

Semaine du goût : Le jardin aromatique

du gout					Semanie du gout . Le jard	ani aromatique
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	velouté de courgettes au basilic	Carotte râpée BIO vinaigrette au cerfeuil	Salade de RIZ BIO, tomate ciboulette	Concombre sauce fromage blanc à l'aneth	Céleri rémoulade	BIO
PLAT &	Emincé de poulet coco coriandre aux pois chiches	Parmentier de bœuf à la tomate et au thym	Chou-fleur à la parisienne	Faboulette de lentilles jaunes BIO sauce curry	Colin sauce sauge	Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les
ACCOMPAGNEMENT	Semoule BIO	***	***	Poêlée de légumes	Blé 🛭 🗓 🗎	recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais ail et fines herbes	***	Mimolette	
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Banane BIO	Moelleux citron menthe	Purée pomme verveine	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
P Λ n°1				<i></i>		

Menu validé en commission menu

semaine





Plat végétarien







Pêche responsable



Menu validé en commission menu

Semaine n°42 : du 16 au 20 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Crêpe au fromage	Taboulé (semoule BIO)	Potage de légumes	Chou-rouge vinaigrette
	Rougail saucisse	Colin sauce citron	Omelette	Loubia végétarienne	Goulash de bœuf 🏋
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz créole 💯	Purée de carotte	Haricots verts (CE2)	***	Coquillettes 🕟
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature	Camembert	Edam	***
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane BIO	Pomme (HVE)	Poire (HVE)	Milk shake pomme (HVE) poire vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas / Salade fantaisie : céleri, pomme,

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

raisins secs

P.A. n°2

Semaine n°43 : du 23 au 27 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Vacances
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Radis blanc rémoulade	Potage de légumes (BIO)	Carotte râpée vinaigrette	Pâté de foie	BIO
ANA T	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Palette de porc braisée	Bœuf façon Baeckoffe	Merlu sauce curry	Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Petits pois (VG)	***	Lentilles (HVE) cuisinées	***	Chou-fleur (CE2)	recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tome blanche	Fraidou	Fromage frais sucré	Emmental	
DESSERT	Orange (HVE)	Purée pomme BIO cannelle	Mousse au chocolat	Moelleux coco	Banane 🚱	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
P.A. n°3	Pleu Blanc Cœur	VÉGÉ Plat végétarien	Label rouge	Viande/Œuf de France	Pêche responsable	Ansamble