



Semaine n°44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Betterave (HVE)	Toussaint 	Chou blanc vinaigrette	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel	Parmentier de Bœuf au potiron		Lasagnes à la bolognaise	Colin sauce dieppoise
	Riz	***		***	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Mimolette		Bûchette mi chèvre	Yaourt
DESSERT	Compote Pomme (HVE)	Orange (HVE)	Moelleux à la cannelle	Pomme (HVE)	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / Salade antillaise : riz BIO, poivron, ananas

P.A. n°4

Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Potage de légumes	Carottes rapée vinaigrette	Salade antillaise (riz BIO)	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde aux oignons	Steak Haché sauce tomate	Tortis BIO au poulet sauce crème	Bouchées de blé panées	Parmentier de jambon
	Haricots verts (CE2)	Frites	***	Poêlée de légumes (VG)	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Liégeois chocolat	Banane	Smoothie pomme betterave (HVE)



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

#REF!

Semaine n°46 : du 13 au 17 Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Céleri sauce fromage blanc	Coquillettes BIO au basilic	Chou-fleur vinaigrette	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Boulettes de bœuf sauce piquante	Tarte au fromage	Tortis (Bio) à la Napolitaine	Blanquette de poisson
	Petits pois cuisinés	Purée de p. de terre	Epinards béchamel	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Brie	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt nature	Vache qui rit	Fromage frais
DESSERT	Pomme (HVE)	Ananas	Banane	Moelleux poire et pépites de chocolat	Purée de pommes (coupelles)

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : carotte, chou rouge, radis blanc / Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

P.A. n°1

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023

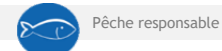
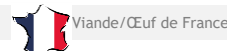
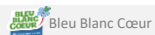
Etats Unis

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou Blanc Vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Potage crécy	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Tartinade de betterave au fromage frais
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la parisienne	Colin meunière	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	Cheeseburger	Risotto (riz BIO) flageolet crème de champignons
	***	Poêlée de légumes (VG)	***	Potatoes	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé	Fondue Président	***	Saint Paulin
DESSERT	Poire (HVE)	Orange (HVE)	Liégeois chocolat	Milkhake à la vanille	Pomme (HVE)

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



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

#REF!

Semaine n°48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Macédoine Vinaigrette	Salade exotique (riz BIO)	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO (aromates non bio)	Chou-fleur (CE2) à la parisienne	Bœuf bourguignon	Merlu sauce américaine
	Carottes	***	***	Coquillettes	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Petit fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Brie	Gouda
DESSERT	Clémentine	Flan vanille	Kiwi	Purée de pomme (HVE)	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade riz exotique: riz **BIO**, ananas, maïs

P.A. n°3

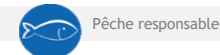
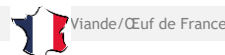
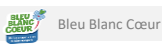
Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave (HVE)	Chou rouge vinaigrette	Lentilles (BIO) à l'échalote	Carotte râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes bio mayonnaise au paprika
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO	Pizza	Poulet rôti	Colin sauce hollandaise
	***	***	Salade verte	Haricots verts (CE2)	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	St Nectaire	Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Poire (HVE)	Purée pomme (HVE)	Orange (HVE)	Moelleux cerise	Pomme

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



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade Vendéenne	Potage de légumes	Salade de riz antillaise (Riz BIO)	Céleri remoulade	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes Bolognaise	Merlu sauce armoricaine	Sauté de dinde au curry	Croq blé épinards fromage	Pommes de terre à la savoyarde
	****	Semoule	Macaronis	Petits pois cuisinés	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Camembert	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme (HVE)	Flan vanille	Orange (HVE)	Smoothie pomme (Locale HVE) mangue

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

P.A. n°5

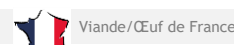
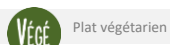
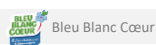
Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté carotte (BIO) panais	Carotte râpée ciboulette	Semoule fantaisie		Chou blanc râpé vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Colin sauce bretonne	Tarte au fromage		Raviolis de bœuf	
	Pomme vapeur (HVE)	Riz sauce tomate	Poêlée de légumes (BIO)		***	
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Fondu président	Brie		Emmental râpé	
DESSERT	Poire (HVE)	Banane	Crème dessert vanille	Yaourt brassé aux fruits		

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



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

#REF!

Semaine n°52 : du 25 au 29 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Crêpe au fromage	Potage de légumes	Salade des incas	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Beignets de poisson	Parmentier de haricots rouges	Omelette	Coquillettes bolognaise
PRODUIT LAITIER		Haricots beurre (VG)	***	Epinards (BIO) à la crème	
DESSERT		Yaourt nature	Gouda	Coulommiers	***
		Clémentine	Kiwi	Pomme (HVE)	Milk shake pomme (HVE) poire vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas, riz, carotte, maïs / Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

P.A. n°2

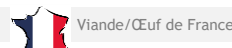
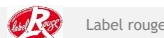
Semaine n°01 : du 1er au 5 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de légumes	Carotte râpée vinaigrée	Salade verte	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tarte au fromage	Jambon braisé	Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Merlu sauce normande
PRODUIT LAITIER		Poêlée de légumes (VG)	Lentilles cuisinées	Riz pilaf	Purée de brocolis
DESSERT		Yaourt aromatisé	Fraidou	Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes
		Orange (HVE)	Mousse au chocolat	Purée pomme (HVE) agrumes	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°3



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

