

Semaine n°27 : du 1er au 5 Juillet 2024

Vacances scolaires

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Melon	Salade de perles estivale	Semoule fantaisie	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Curry de haricots rouges et RIZ BIO	Frittata BIO emmental basilic	Colin sauce crème	Jambon blanc
	***	***	Ratatouille	Poêlée de légumes (VG)	Taboulé (semoule BIO)
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu président
DESSERT	Pêche	Crème dessert vanille	Purée de pomme (HVE)	Banane	Fourrandise à la fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perles estivale : perles, concombre, menthe / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

P.A. n°4

Semaine n°28 : du 8 au 12 Juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Macédoine de légumes	Tomate vinaigrette	Concombre ciboulette	Betterave vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au thym	Colin sauce catalane	Sauté de dinde yakitori	Salade de RIZ (BIO), jambon, tomate et maïs	Penne BIO au crémeux de lentilles corail (HVE) à la provençal
	Haricots verts (VG) persillées	Semoule	Blé	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Fraidou	Brie	Saint Nectaire	Fromage frais sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme (HVE)	Mousse au chocolat	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger	Nectarine

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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Semaine n°29 : du 15 au 19 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade des incas	Melon	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Tortis à la bolognaise BIO (basilic non bio)	Rôti de porc sauce estragon	Boulgour aux pois chiches et ratatouille	Parmentier de poisson
	Petits pois cuisinés (VG)	***	Poêlée de légumes (VG)	***	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Emmental râpé	Mimolette	Yaourt nature	Saint Moret
DESSERT	Abricots	Purée pomme (HVE) cassis	Nectarine	Moelleux aux pêches	Liégeois chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : Riz, carotte, maïs / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°1

Semaine n°30 : du 22 au 26 Juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre à la féta	Salade arlequin	Taboulé (semoule BIO)	Betterave vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail	Beignets de poisson	Frittata mozzarella poivron	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	Sauté de bœuf à la provençale
	Riz créole	Courgettes (VG) au curry	Haricots verts (VG) braisés	***	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt nature	Brie	Gouda	Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Pastèque	Pomme (HVE)	Prunes	Flan vanille

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ANIMATION
OUVERTURE DES JEUX OLYMPIQUES

Semaine n°31 : du 29 Juillet au 2 Août 2024



	AFRIQUE LUNDI	EUROPE MARDI	OCEANIE MERCREDI	ASIE JEUDI	AMERIQUE VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette au poivron	Melon	Salade de pâtes au basilic vinaigrette au citron	Chou blanc à la japonnaise	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Salade Parisienne	Colin à la thaïtienne	Riz à la cantonnaise	Cheeseburger
	***	***	Purée de carotte	***	Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Pavé demi-sel	Fraidou	***
DESSERT	Rocher coco	Mousse au chocolat	Banane	Purée pomme mangue	Milk shake à la vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°3

Semaine n°32 : du 5 au 9 Août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Betterave BIO ciboulette	Salade arlequin	Carotte râpée vinaigrette	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Hachis parmentier	Clafoutis tomate et chèvre	Poulet rôti au paprika	Colin pané
	***	***	Haricots beurre (VG)	Ratatouille	Julienne de légumes (VG)
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fondu président	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature
DESSERT	Flan nappé caramel	Nectarine	Prunes	Semoule au lait	Purée pomme (HVE) pêche

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.



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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°33 : du 12 au 16 Août 2024

ASSUMPTION
JEUDI



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive, basilic / semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Chou-fleur à la grecque	Tartinade pois chiche tomate		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo	Colin sauce curcuma	Bouchées de blé		
	Carottes braisées	Semoule	Petits pois cuisinés		
PRODUIT LAITIER	Fromage frais ail et fines herbes	Edam	Camembert		
DESSERT	Madeleine	Pomme (HVE)	Smoothie pomme (HVE) griotte		

P.A. n°5

Semaine n°34 : du 19 au 23 Août 2024

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave à la menthe	Salade italienne (olive et basilic non bio)	Concombre vinaigrette	Melon	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tarte au fromage	Beignet de poisson	Sauté de dinde à l'estragon	Chili sin carne et RIZ	Courgettes au bœuf
	Salade verte	Purée d'haricots verts	Semoule	***	***
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Paulin	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Liégeois vanille	Banane	Purée pomme (HVE) myrtille	Clafoutis aux pêches	Nectarine

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.

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

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

