

Semaine n°01 : du 3 au 7 Janvier 2022

EPIPHANIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave ou Potage de légumes	Salade verte aux croutons	Salade de pommes de terre à l'échalote	Carotte râpée vinaigrette	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule	Omelette	Sauté de dinde aux champignons	Beignets de poisson citron
	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois BIO cuisinés *	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel	Compote de pomme fraise	Galette des rois	Clémentines

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

Semaine n°02 : du 10 au 14 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée	Potage de légumes ou macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Potage de potiron ou salade verte	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Filet de colin sauce crevettes	Poulet rôti	Croq végétarien	Chou-fleur à la parisienne *
	Haricots verts	Riz BIO créole	Macaronis	Purée de carotte	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Poire	Liégeois vanille	Clémentines	Purée de pommes

P.A. n°5

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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage de légumes ou Salade verte	Salade de riz, poivron, maïs	Salade d'haricots verts BIO échalote	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au curry	Hachis parmentier	Colin meunière citron	Coquillettes bolognaise de lentilles	Blanquette de poisson
	Poêlée de légumes	***	Carottes Bio persillées	***	Semoule dorée
PRODUIT LAITIER	Carré frais	Emmental	Mimolette	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé
DESSERT	Clémentine	Mousse au chocolat	Banane	Flan pâtissier	Purée pomme vanille

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

* contient du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur BIO vinaigrette ou potage de légume	Lentilles à l'échalote	Betterave	Chou blanc BIO vinaigrette au miel	Carotte râpée BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz à la cantonnaise	Filet de colin sauce curry	Couscous aux boulettes d'agneau	Pommes de terre à la savoyarde *	Boeuf bourguignon
	***	Haricots beurre	***	***	Tortis
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré	Saint Paulin	Délice comme un Mont Blanc	Brie
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Pomme	Marmotine à la myrtille	Flan nappé caramel

P.A. n°2

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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France














Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES










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

CHANDELEUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Perles citron coriandre	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre sauce tartare	Potage de légumes ou Betteraves 	Saucisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Croq végétarien 	Palette de porc braisée *	Sauté de bœuf stroganof 	Filet de colin sauce normande 
	Purée de potiron	Carottes BIO à la crème	Petits pois BIO cuisinés *	Poêlée de légumes 	Riz BIO créole
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Vache qui rit 	Fromage frais sucré	Edam 	Pont l'Evêque 
DESSERT	Clémentine	Crème dessert chocolat	Compote pomme banane	Crêpe de la chandeleur 	Pomme 

P.A. n°3

Semaine n°06 : du 7 au 11 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine BIO mayonnaise	Salade coleslaw	Salade western	Salade verte	Salade de riz, maïs, poivrons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Emincé de dinde au miel épicé 	Tarte au fromage	Parmentier de lentilles corail et carottes 	Filet de colin pané citron
	***	Semoule 	Julienne de légumes	***	Chou-fleur BIO persillé
PRODUIT LAITIER	Comté 	Bûchette mi chèvre 	Fondu président	Yaourt nature sucré 	Gouda 
DESSERT	Orange 	Fromage blanc aux fruits	Pomme 	Moelleux au citron	Banane

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise / Salade western: haricots rouges maïs

* contient du porc

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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betterave ou potage de légumes	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pommes de terre à l'échalote	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 BIO braisées	Riz BIO créole	Boulgour	Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Saint Nectaire	Brie	Emmental
DESSERT	Barre bretonne	Clémentines	Flan vanille	Pomme	Purée pomme fruits rouges

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou blanc aux raisins	Salade de riz poivron maïs	Salade verte ou Potage potiron	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce tomate	Rôti de porc sauce charcutière *	Blé BIO aux haricots rouges façon chili	Filet de poisson au curry
	Petits pois BIO cuisinés *	Pommes de terre rissolées	Poêlée de légumes	***	Pâtes torti
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Camembert	Fraidou	Fromage blanc sucré	Mimolette
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits coupelle	Tarte aux poires	Banane

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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable











UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Semaine n°09 : du 28 Février au 4 Mars 2022











MARDI GRAS

CENDRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Salade verte 	Chou fleur vinaigrette ou potage de légumes	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel *	Parmentier de carotte au boeuf 	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule	Omelette 	Filet de colin sauce normande 
	Riz BIO créole	***	*** 	Pâtes farfalle façon milanaise	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Vache qui rit	Yaourt sucré 	Fromage frais ail et fines herbes	Tome blanche
DESSERT	Crème dessert vanille	Beignet de mardi gras 	Kiwi 	Flan nappé caramel	Poire

P.A. n°2

Semaine n°10 : du 7 au 11 Mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade tricolore	Concombre ciboulette	Betterave 	Céleri rémoulade	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Nugget's de blé 	Palette de porc à la diable *	Goulash de bœuf 	Colin pané citron
	Petits pois au jus	Purée de pommes de terre	Lentilles cuisinées	Semoule 	Carottes BIO persillées
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Cantal 	Yaourt aromatisé 	Edam 	Brie 
DESSERT	Orange	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Purée de pommes	Banane 

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

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.

Menu validé
en commission menu



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France












Pêche responsable

 **Ansamble**










UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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 	Pizza 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 sucré	Edam 	Fraidou	Pont L'Evêque 	Carré frais 
DESSERT	Pomme 	Crème dessert caramel	Banane 	Brownies	Kiwi

P.A. n°4

Semaine n°12 : du 21 au 25 Mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Coquillettes BIO au basilic	Radis beurre	Méli Mélo de crudités BIO vinaigrette au raisin	Betterave BIO ciboulette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf printanier 	Croq végétarien 	Jambalaya de poulet (Riz BIO) 	Filet de colin sauce mouclade 	Saucisse de Toulouse *
	Carottes BIO braisées	Epinards béchamel	***	Pommes vapeur	Purée de pois cassés
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Yaourt nature sucré 	Brie	Bûchette mi chèvre 	Edam 
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Pomme	Flan vanille	Millas charentais	Poire

P.A. n°5



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable


 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

 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

* contient du porc

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.