







Semaine n°45 : du 7 au 11 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Armistice VENDREDI
 ENTRÉE	Velouté de légumes	Saucisson a l'ail cornichon (S/P Coupelle de volaille)	P. de terre échalote	Salade verte	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de carotte,  lentilles corail et RIZ	Colin sauce citron	Palette de porc 	Parmentier de Jambon (S/P parmentier Jambon de dinde)	
	***	Purée d'haricots verts	Chou-fleur béchamel	****	
 PRODUIT LAITIER	Rondelé	Camembert	Fromage blanc sucré	Edam	
 DESSERT	Liegeois vanille	Yaourt aromatisé	Poire	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Semoule fantaisie:  
semoule, maïs, tomate /  
Salade western: haricots  
rouges, maïs

P.A. n°3

Semaine n°46 : du 14 au 18 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine	Betterave vinaigrette	Salade western	Potage Dubarry	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Cordon Bleu	Tarte au fromage 	Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés 	Pâte à la Napolitaine
	***	Petits pois au jus	Salade verte	Poêlée de légumes	****
 PRODUIT LAITIER	Bûchette mi-chèvre	Fondu président	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque 	Gouda
 DESSERT	Orange	Banane	Crème dessert caramel	Moelleux aux poires 	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



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

#REF!

Semaine n°47 : du 21 au 25 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes	Raïta de carotte	Betterave vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin pané citron	Jambon braisé (S/P jambon de dinde)	Poulet tikka massala	Tortis bolognaise de lentilles
	***	Haricots vert	Pommes rissolées	Riz	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt sucré	Coulommiers	***	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Mousse au chocolat	Lassi mangue cardamome	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raïta de carotte: carotte, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°48 : du 28 Novembre au 2 Décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade coleslaw	Salade de blé aux petits légumes	Potage de potiron	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème	Boulettes de bœuf sauce piquante	Clafoutis normand	Couscous de légumes	Blanquette de poisson
	Haricots verts	Purée de p. de terre	Epinards béchamel	***	Carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Mimolette	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Tarte au flan	Purée de pommes

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



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

#REF!

Semaine n°49 : du 5 au 9 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Lentilles échalote	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde	Poisson pané	Tarte aux légumes	Bœuf bourguignon	Riz à la Mexicaine
	***	Poêlée de légumes	Carottes à la crème	Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fromage frais sucré	Camembert	Cantal
DESSERT	Kiwi	Clémentines	Poire	Gâteaux façon brownies	Smoothie pomme agrumes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs / Salade western: haricots rouges, maïs / Salade tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive

P.A. n°2

Semaine n°50 : du 12 au 16 Décembre 2022

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Choux blanc vinaigrette	Salade tricolore		Salade antillaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de bœuf	Tajine de légumes	Chou-fleur à la parisienne (S/P chou fleur parisienne jambon de dinde)		Merlu sauce américaine
	***	Semoule	***		Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondelé	Fromage blanc sucré		Brie
DESSERT	Purée pomme poire	Crème dessert vanille	Pomme	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°3



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

#REF!

Semaine n°51 : du 19 au 23 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de potiron	Salade coleslaw	Salade Western	Chou rouge vinaigrette	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Curry de lentilles corail et riz <b>VÉGÉ</b>	Pizza	Poulet rôti	Colin sauce Bercy
	***	***	Salade verte	Petits pois cuisinés	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bûchette mi chèvre	Saint Nectaire	Cotentin
DESSERT	Clémentine	Mousse au chocolat	Purée pomme orange <b>M</b>	Moelleux vanille <b>M</b>	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade western: haricots rouges, maïs / Salade exotique: riz, ananas, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°4

Vacances

Semaine n°52 : du 26 au 30 Décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique	Potage de légumes	Salade vendéenne	Salade arlequin	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons	Colin pané citron	Emincé de dinde aux champignons	Nuggets de blé <b>VÉGÉ</b>	Cassoulet (S/P Cassoulet de volaille)
	Carottes	Riz	Macaronis	Poêlée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Edam	Camembert	Yaourt aromatisé	Fraidou
DESSERT	Gaufre au chocolat	Clémentine	Flan vanille	Poire	Smoothie pomme mangue

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°5



Bleu Blanc Cœur 
 VÉGÉ Plat végétarien 
 Label rouge 
 Viande/Œuf de France 
 Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

